О.В. Зыкина

Праздничный стол

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Каждая хозяйка знает, каким хлопотным делом является создание праздничного стола. Данная книга может стать ценным помощником в этом сложном процессе. На страницах этого издания помещено множество рецептов блюд, способных стать украшением любого праздника, а также советы по оформлению, помогающие превратить обыденное кулинарное изделие в уникальный шедевр.

Пошаговые иллюстрации и подробно описанные рецепты не только облегчат приготовление, но и подскажут, как лучше оформить то или иное блюдо, чтобы оно могло занять достойное место на праздничном столе. Книга будет полезна не только начинающим, но и опытным хозяйкам и позволит высвободить дополнительное время для творчества и фантазии.

- Ольга Васильевна Зыкина
  - Введение
  - Салаты и закуски
    -
    - «Конец лета»
    - «Канзас»
    - «Ужин в Афинах»
    - «Беломорье»
    - «Переделкино»
    - «Мимоза»
    - «Хуторянка»
    - «Дыхание моря»
    - «Карибы»
    - «Белочка»
    - Винегрет «Дальневосточный»
    - «Дар лета»
    - «Волшебное зернышко»
    - «Волжский берег»
    - Салат из креветок
    - «Розовый бархат»
  - Первые блюда
    -
    - Рисовый суп со щавелем
    - Суп с курицей и черносливом
    - Борщ «Полесье»
    - Суп с бараниной и овощами
    - Мясная солянка с грибами

- Суп «Август»
- Томатный суп с говядиной
- Пикантный суп с осетриной
- Суп с плавленым сыром и осетриной
- Обская уха
- Праздничный борщ
- Рассольник с говядиной
- Холодный свекольный суп
- Уха из речной рыбы
- Суп с пельменями и картофелем

- Вторые блюда
  -
  - Фаршированный судак
  - Куриное филе в сливочном соусе
  - Куриные окорочка с соусом карри
  - Плов с курицей и зеленым горошком
  - Жареный сом с кунжутом
  - Филе судака в маковом соусе
  - Жаркое из говядины с овощами
  - Осетрина с грибами
  - Тушеная кукуруза с болгарским перцем
  - Картофель, запеченный в молоке с чесноком и белым перцем
  - Грибная запеканка с яйцами
  - Свиные отбивные с яблоками
  - Запеченные в фольге бараньи ребрышки
  - Цветная капуста, запеченная с сыром
  - Лазанья с овощами
  - Макароны с грибами в томатном соусе
  - Острое овощное рагу
  - Форель, фаршированная черносливом и мандаринами
  - Жареная говядина с черносливом
  - Овощное рагу со свиными ребрышками
  - Тушеная семга в сливочном соусе с укропом и огурцом
  - Хашлама
  - Бараньи отбивные на ребрышках с запеченным картофелем
  - Голубцы в томатном соусе
  - Голубцы в виноградных листьях
  - Кальмары, фаршированные шампиньонами и капустой
  - Котлеты из сома с овощами

- Равиоли с шампиньонами и сыром
- Печень, запеченная с чесноком
- Пряные креветки с рисом

- Десерты
  -
  - Торт «Летняя фантазия»
  - Торт «Бархатный берег»
  - Торт «Весенняя поляна»
  - Торт «Воскресенье»
  - Торт «Снежная ночь»
  - Десерт «Волшебные плоды»
  - Десерт «Бабушкин сад»
  - Десерт «Лед и пламень»
  - Яблочный мусс с тертым шоколадом
  - Десерт «Избушка с секретом»
  - Малиновое желе
  - Десерт «Сладкая охота»
  - Пирог «Белочкин подарок»
  - Десерт «Банановый рай»
  - Русский десерт
  - Торт «Первоцветы»
  - Торт «Тропический полдень»
  - Торт «Клубничная фантазия»
  - Торт «Совершенство»

Ольга Васильевна Зыкина
Праздничный стол

Введение

Современный российский праздничный стол может быть очень разным, так как исконно русские традиции постоянно обновляются за счет вливаний из-за рубежа. Но, несмотря на новшества, застольное изобилие является главной приметой русского праздника. Что бы ни устраивалось – домашнее застолье для родственников или многолюдный фуршет, всегда на столе присутствует множество горячих и холодных закусок, изысканные основные блюда и разнообразные десерты.

На Руси всегда любили сытно и вкусно поесть, в богатых домах званый обед насчитывал не менее 10 разновидностей блюд: горячее, холодное, тельное, плотное, ставленное, пряженое, верченое, закуски, запивки и заедки. И на каждую из разновидностей приходилось по два-три наименования.

На протяжении многих веков русская кулинария обогащалась рецептами из различных стран мира, а новые технологии, уже прочно завоевавшие место на кухне, дают возможность по-новому готовить традиционные блюда. Простые и удобные приспособления высвободили огромное количество времени, позволив хозяйкам дать волю своей кулинарной фантазии и творчески подойти к приготовлению пищи. Ведь практически ни один рецепт не является незыблемым каноном, а довольно незначительные изменения позволяют создавать совершенно новые блюда, способные удивить не только своих близких, но и гостей, добавляя в домашнюю копилку уникальные секреты кулинарного мастерства.

Создание праздничного стола держится на двух китах: выбор блюд и их оформление. Составляя меню, нужно придерживаться правил сбалансированной сочетаемости подаваемых кушаний и их верной последовательности. Здесь необходимо найти золотую середину между полезностью пищи и ее вкусовыми качествами. Это правило нужно соблюдать неукоснительно, так как даже редкое отступление от привычного рациона питания может привести к неприятным последствиям для организма. Нельзя думать, что один раз в несколько недель можно перегружать желудок жирной и тяжелой пищей, если в остальное время питание остается сбалансированным. Праздник не должен заканчиваться грустно, поэтому необходимо продумать, какие именно блюда будут на столе. Количество мясных, рыбных, овощных кушаний должно находиться в правильном соотношении.

А вот оформление каждого блюда является творческим

процессом. Не обязательно выбирать для праздничного стола сложные блюда, требующие длительного приготовления и дорогостоящих редких продуктов. Простейшие винегреты и салаты приобретут праздничный вид, если их как следует украсить. Ведь каждая хозяйка заранее готова уделить значительное количество своего времени тому, чтобы ее стол понравился гостям. Поэтому вполне возможно потратить часть этого времени на изготовление украшений для блюд. Фигурно вырезанные овощи и другие продукты, входящие в блюдо, придадут кулинарному изделию праздничный вид, если создать из них оригинальную композицию. Однако и в этом случае не нужно забывать о чувстве меры. Цветовая гамма стола должна радовать глаз и возбуждать аппетит, а количество украшений не должно превалировать над массой самого блюда.

Также важно помнить об аксессуарах праздничного стола: скатерти, салфетках, посуде, столовых приборах. Все это должно соответствовать празднику. Например, официальный прием требует белой скатерти, неяркой фарфоровой посуды, прозрачных бокалов и металлических приборов.

Праздник для близких допускает различные отступления от канонов: клетчатые или цветные скатерти и яркие тарелки здесь будут вполне уместны. Более того, можно накрыть стол в стиле какой-либо страны: Италии, Кореи, Индии, Турции и т. д. Ну а стол для детского праздника, состоящий, как правило, практически из одних сладких блюд, допускает самое безудержное разноцветье. Яркие скатерть и салфетки, пестрые стаканы и тарелки – все это только порадует собравшихся детей и создаст у них прекрасное праздничное настроение.

Итак, сбалансированный выбор, творческий подход к приготовлению блюд, фантазия на этапе их украшения, гармоничная, подходящая к случаю сервировка – все это позволит создать поистине изысканный праздничный стол.

Салаты и закуски

Изобилие салатов и закусок – обязательный атрибут праздничного стола. Количество этих блюд может достигать десяти и более разновидностей, а по калорийности и сытности они не уступают вторым блюдам и могут с успехом их заменить. Выбирая закуски и салаты для праздничного стола, нужно продумать, как они будут сочетаться друг с другом и остальными блюдами. Мясные и рыбные салаты не стоит делать слишком объемными, лучше основной акцент поставить на легких овощных блюдах, которые возбуждают аппетит и не перегружают желудок. Если же все-таки какой-либо сложный салат, например из мяса или субпродуктов, должен стать главным блюдом, гвоздем

программы, то в этом случае лучше вообще отказаться от подачи к столу горячего.

При составлении меню для фуршетного стола желательно ограничить выбор порционными блюдами или теми, которые не теряют своей привлекательности в процессе отделения порций, чтобы не нарушалась красота сервировки. Эти правила должны неукоснительно соблюдаться в отношении салатов и закусок, так как в основном именно эти блюда и подаются к подобному столу.

Готовя салаты и закуски для праздничного стола, нужно самое пристальное внимание уделить нарезке продуктов, входящих в их состав. Всевозможные приспособления для фигурной нарезки позволят придать праздничный вид самому банальному салату.

С этой же целью следует позаботиться о гармоничном сочетании ингредиентов не только по вкусу, но и по цвету.

Сервировка салатов и закусок также не должна остаться без внимания: посуду для этих блюд в праздник нужно выбирать не только с точки зрения функциональности, но и красоты. Например, для слоеных салатов идеально подходят прозрачные глубокие салатницы, а для мясных, рыбных и овощных ассорти лучше взять плоское блюдо. Если используется разноцветная сервировочная посуда, то ее отдельные элементы должны сочетаться и друг с другом, и с цветовой гаммой блюда.

«Конец лета»

Продукты:

2 помидора, 2 малосольных огурца, 1 луковица, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка лимонного сока, перец черный молотый, зеленый лук и зелень укропа для украшения, соль.

Помидоры вымыть, обсушить, удалить плодоножки, нарезать тонкими кружками, выложить на сервировочное блюдо, оставив середину свободной, посолить и поперчить. Малосольные огурцы нарезать наискось тонкими ломтиками, выложить в центр блюда таким образом, чтобы слой огурцов полностью не перекрывал помидоров. Луковицу очистить, нарезать кольцами, сбрызнуть лимонным соком и выложить поверх огурцов. Зелень укропа промыть, стряхнуть остатки воды, собрать в небольшой пучок и поместить на блюдо с салатом. Зеленый лук перебрать, промыть, обсушить, срезать прикорневую часть и уложить по несколько перьев с двух сторон от салата.

Совет хозяйке:

Свежая зелень сохранит свои качества дольше, если держать ее в холодильнике, предварительно упаковав в сухой полиэтиленовый пакет.

«Канзас»

Продукты:

100 г куриного белого мяса, 50 г консервированной белой фасоли, 50 г консервированной кукурузы, 1 помидор, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сметаны, 1 пучок салата, перец черный молотый, соль.

Мясо вымыть, обсушить салфеткой, немного посолить, поперчить, положить в сковороду с разогретым растительным маслом и жарить до готовности. Затем снять с огня и остудить. Готовое мясо курицы нарезать соломкой. Несколько листьев салата оставить для украшения блюда, остальные нашинковать и положить в глубокую емкость. В эту же емкость добавить консервированную фасоль. Из консервированной кукурузы слить жидкость, положить кукурузу в емкость с нарезанным салатом и консервированной фасолью, затем посолить и тщательно перемешать. Подготовленную смесь выложить на плоское сервировочное блюдо, дно которого выстлано несколькими листьями салата. Следующим слоем разложить нарезанное соломкой мясо курицы, сверху полить салат сметаной. Помидор вымыть, обсушить, удалить плодоножку, разрезать пополам, половину нарезать небольшими дольками или полукружиями. Перед тем как подать салат к столу, украсить блюдо дольками

помидора.

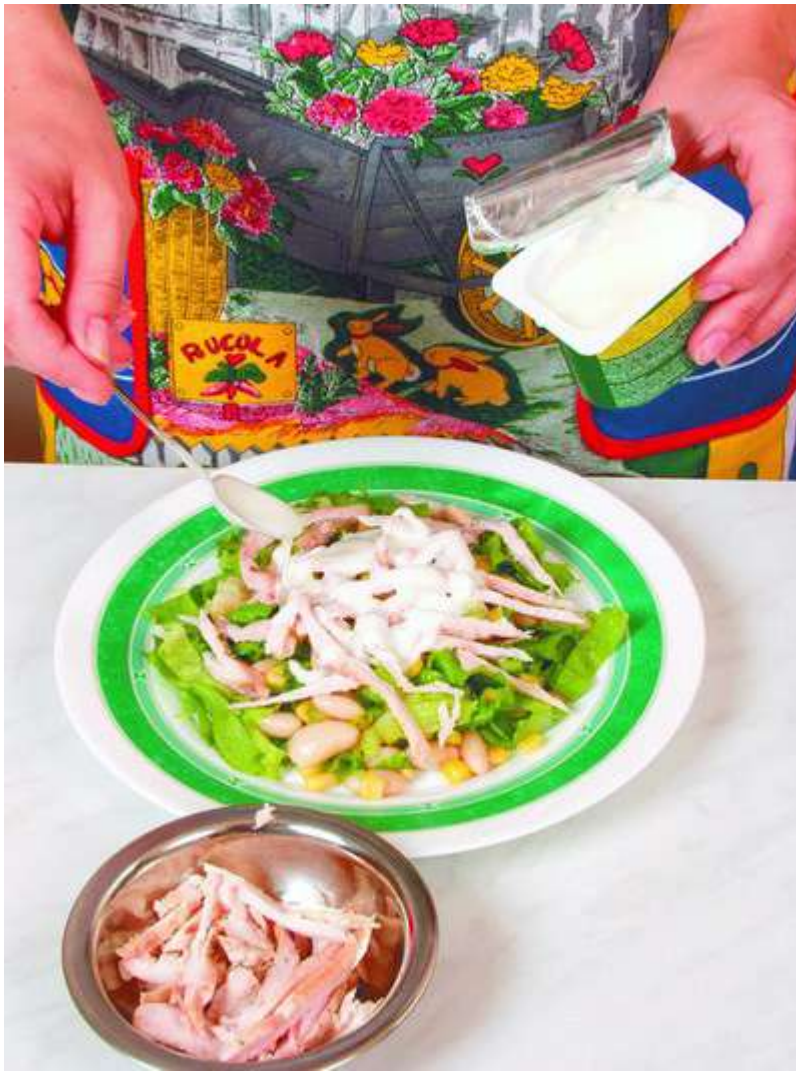
Предварительно обжаренное и охлажденное мясо курицы нарезать тонкой соломкой.

Вымытые и обсушенные листья салата нашинковать, положить в глубокую емкость.

В емкость с подготовленными листьями салата добавить консервированную белую фасоль.

Консервированную кукурузу выложить в емкость с салатом и фасолью, затем все посолить и перемешать.

Подготовленную смесь выложить на блюдо, дно которого можно выстелить листьями салата.



Сверху выложить нарезанное соломкой куриное мясо, перед подачей к столу полить салат сметаной.

«Ужин в Афинах»

Продукты:

1 желтый и 1 зеленый болгарский перец, 1 помидор, 50 г маслин, 75 г брынзы, 1 ст. ложка растительного масла, зеленый лук и зелень петрушки для украшения, перец черный молотый, соль.

Болгарские перцы вымыть, обсушить, удалить из них семена и плодоножки. Затем отрезать несколько тонких колечек для украшения салата. Оставшуюся часть и желтого, и зеленого перцев нарезать мелкими кубиками. Помидор вымыть, удалить плодоножку, нарезать мелкими кубиками. Из консервированных маслин нужно сначала удалить косточки. Затем отобрать более крупные маслины для украшения салата, остальные либо разрезать вдоль, либо нарезать кружочками. Подготовленные ингредиенты выложить в глубокую емкость, посолить, поперчить и перемешать. Чтобы придать блюду более яркий вкус, можно добавить мелко нарубленную зелень петрушки. Салат заправить растительным маслом, еще раз перемешать и выложить в салатницу. Нарезанную мелкими кубиками брынзу выложить сверху. Петрушку и зеленый лук перебрать, промыть, соединить по отдельности в декоративные пучки. Пучок лука перевязать луковым перышком. Готовый салат украсить кольцами перца, маслинами, а также пучками петрушки и зеленого лука.

Перцы вымыть, удалить плодоножки и семена, затем от каждого отрезать по несколько тонких колечек для украшения. Оставшуюся часть перца нарезать мелкими кубиками.

Из консервированных маслин сначала удалить косточки. Затем отобрать несколько крупных маслин для украшения, а остальные нарезать кружочками. Помидор нарезать кубиками.

Все подготовленные компоненты выложить в глубокую емкость, посолить, поперчить, перемешать. Для придания салату более яркого вкуса можно добавить зелень.

Салат заправить растительным маслом и перемешать. Брынзу нарезать небольшими кубиками.

Подготовленную смесь выложить в салатницу, нарезанную кубиками брынзу распределить сверху.

Для украшения салата из зеленого лука сделать декоративный пучок, перевязав его луковым пером.

«Беломорье»

Продукты:

50 г консервированных в масле шпрот, 50 г сыра твердых сортов, 50 г пшеничных сухариков, 1 долька чеснока, 1 пучок листового салата, перец черный молотый, соль.

Листья салата промыть под проточной водой, подождать, пока стечет вода, затем нарезать кусочками среднего размера. Глубокую емкость натереть предварительно очищенной и надрезанной долькой чеснока. Затем положить в нее нашинкованные листья салата, посолить их и перемешать. Оставшуюся часть дольки чеснока натереть на мелкой терке. Шпроты выложить в небольшую миску и размять вилкой до получения однородной массы. Добавить масло от шпрот, растительное масло, перец, измельченный чеснок и перемешать. Приготовленную заправку вылить в емкость с листьями салата, перемешать и поставить в прохладное место для того, чтобы листья салата хорошо пропитались. Подготовленную смесь переложить на плоское сервировочное блюдо, сверху положить пшеничные сухарики. Сыр натереть на крупной терке и посыпать им салат. Это блюдо не нужно перемешивать, а подавать к столу его следует непосредственно после приготовления, чтобы сухарики не утратили своих хрустящих свойств.

Листья салата перебрать, промыть, обсушить и нарезать кусочками небольшого размера.

Глубокую емкость натереть очищенной долькой чеснока, остаток дольки измельчить с помощью терки.

Шпроты выложить в небольшую миску и размять вилкой до получения однородной массы.

Добавить к шпротам растительное масло, измельченный чеснок, перец, тщательно перемешать.

Нашинкованные листья салата посолить, полить приготовленной заправкой и перемешать.

Выложить салат на плоское блюдо, сверху разложить сухарики и посыпать тертым сыром.

«Переделкино»

Продукты:

1 клубень картофеля среднего размера, 100 г ветчины, 1 морковь, 2 свежих огурца, 2 яйца, 1 ст. ложка майонеза, 1 ст. ложка томатного соуса, 1 пучок листового салата, зелень петрушки, перец черный молотый, соль.

Картофель, морковь и яйца отварить, охладить и очистить. Морковь, картофель и одно яйцо нарезать мелкими кубиками. Другое яйцо нарезать дольками для украшения. Один огурец очистить от кожицы, нарезать небольшими кубиками. Другой огурец, не очищая, нарезать тонкими длинными ломтиками и оставить для украшения готового салата. Ветчину нарезать короткой соломкой или небольшими кубиками. Для приготовления салата лучше выбрать свиную ветчину. Листья салата перебрать, промыть, обсушить. Несколько листьев салата оставить для украшения блюда, остальные нашинковать. Для приготовления соуса в небольшую миску положить майонез, добавить томатный соус, перец и соль, затем тщательно перемешать. Все подготовленные ингредиенты выложить в глубокую емкость, заправить соусом, перемешать. Салат выложить в салатницу, выстеленную с одной стороны листьями салата, украсить зеленью, сложенными пополам ломтиками

огурца и дольками яйца.

Яйца и картофель отварить, охладить, очистить. Картофель и одно яйцо нарезать мелкими кубиками, другое – дольками для украшения.

Один огурец очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками. Другой, не очищая, нарезать длинными тонкими ломтиками.

Свиную ветчину нарезать мелкими кубиками или короткой соломкой.

Несколько листьев салата оставить для украшения блюда, остальные нашинковать.

В небольшую емкость положить майонез, добавить томатный соус, перец, соль, затем перемешать.

Подготовленные компоненты сложить в глубокую посуду и заправить полученным соусом.

«Мимоза»

Продукты:

100 г консервированных в масле сардин, 1 клубень картофеля, 2 моркови, 1 луковица, 2 яйца, 100 г майонеза, листья салата и зелень петрушки для украшения.

Рыбу выложить из банки в небольшую миску и размять вилкой до образования однородной массы. Картофель и морковь вымыть, отварить, остудить и очистить от кожицы. Отваренные картофель и одну морковь натереть на крупной терке по отдельности. Другую морковь использовать для изготовления украшений: специальным ножом сделать бороздки по всей длине, а затем нарезать кружочками. Луковицу очистить и нашинковать. Сваренные вкрутую яйца очистить и измельчить, при этом белок и желток следует нарезать отдельно. Дно сервировочного блюда выстелить предварительно вымытыми и обсушенными листьями салата. Размятую рыбу выложить ровным тонким слоем поверх листьев салата и смазать майонезом. Далее следует выкладывать слоями все подготовленные ингредиенты в следующем порядке: лук, картофель, яичные белки, морковь. Каждый слой нужно смазывать майонезом. Готовый салат посыпать измельченными яичными желтками, украсить веточками петрушки и вырезанными из моркови цветами, в центр которых можно

добавить по капельке майонеза.

Картофель отварить, охладить, очистить и натереть на крупной терке.

Отварную охлажденую морковь очистить и натереть на крупной терке.

Репчатый лук очистить, подержать в холодной воде, затем нашинковать.

Консервированную рыбу выложить в неглубокую миску и тщательно размять вилкой.

Блюдо выстелить листьями салата, сверху тонким слоем выложить рыбу и смазать ее майонезом.

Затем выложить слоями лук, картофель, яичный белок и морковь, смазывая каждый слой майонезом.

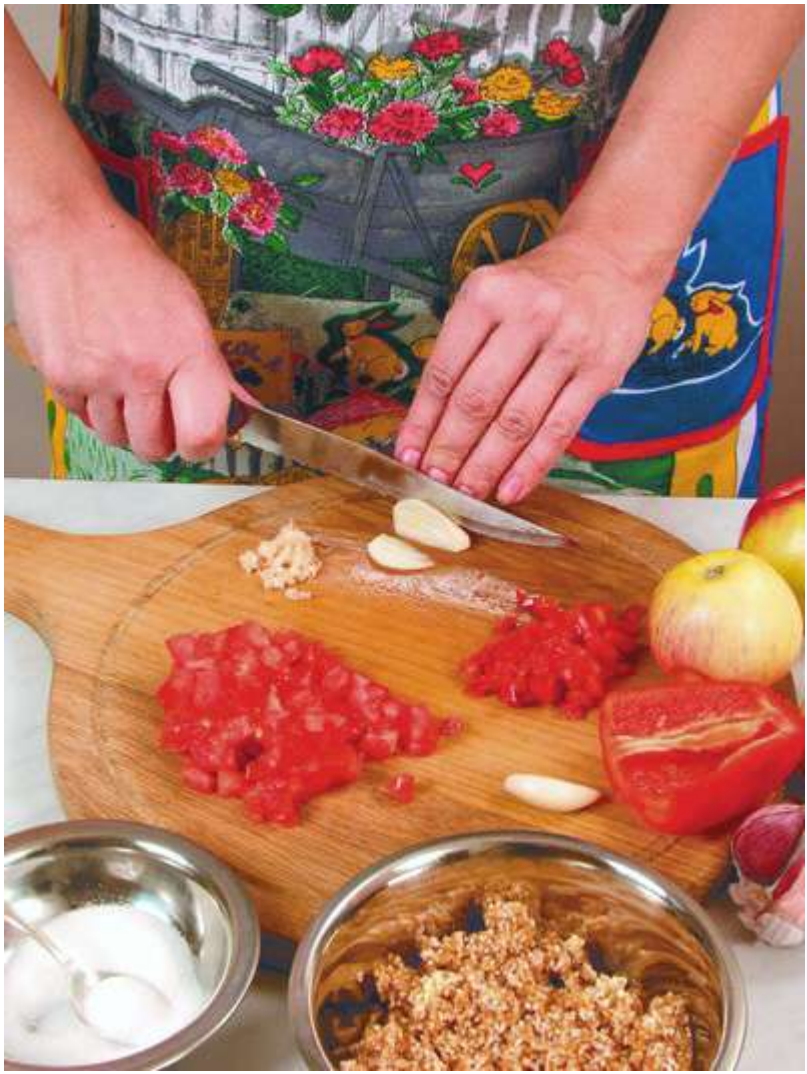
«Хуторянка»

Продукты:

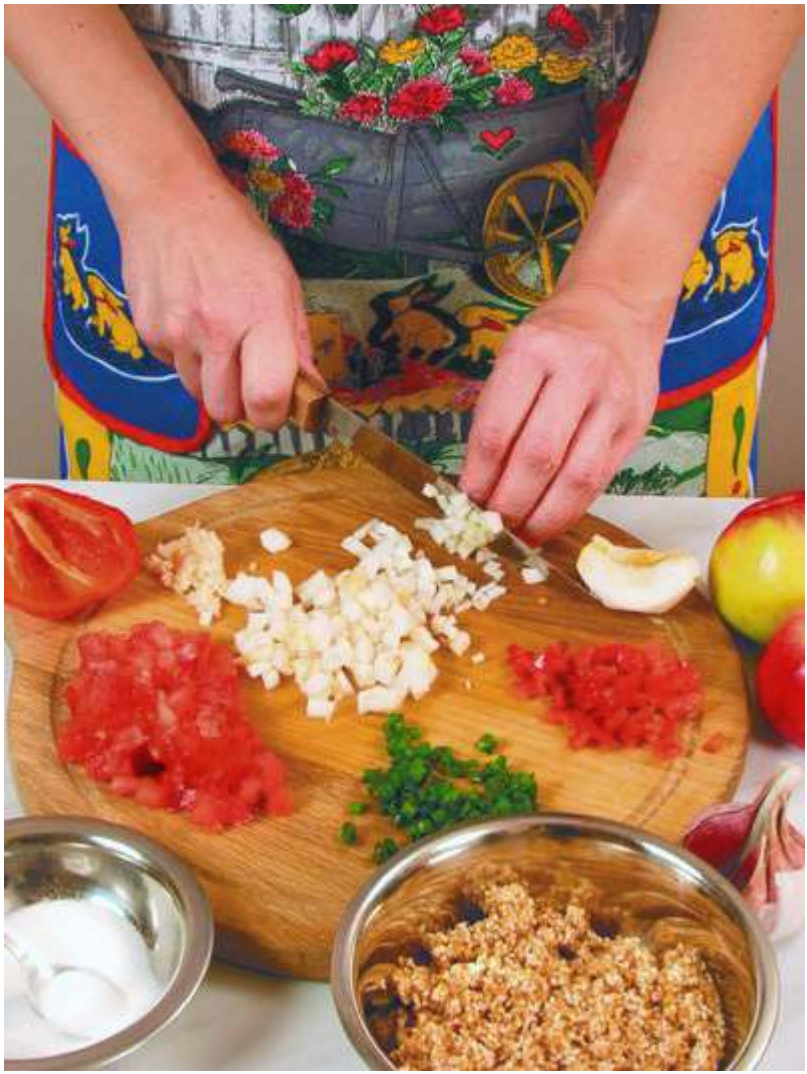
1 помидор среднего размера, 1 красный болгарский перец, 1–2 небольших красных яблока, 1/2 стакана пшеничной крупы, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка лимонного сока, 1 долька чеснока, зелень петрушки и листья салата для украшения, соль.

Пшеничную крупу промыть под проточной водой, затем залить кипяченой водой и оставить на 1 час для набухания, после чего откинуть на решето. Помидор вымыть, удалить плодоножку, нарезать небольшими кубиками. У красного болгарского перца удалить семена и плодоножку и нарезать его небольшими кубиками. Одно красное яблоко очистить от кожицы, разрезать пополам, удалить сердцевину и нарезать мелкими кубиками. Другое яблоко, не очищая от кожицы, нарезать тонкими дольками для украшения салата. Чеснок очистить и измельчить. Нарезанные овощи положить в глубокую емкость, добавить размоченную пшеничную крупу, перемешать. Полученную массу посолить по вкусу, сбрызнуть лимонным соком, заправить растительным маслом и перемешать. Дно сервировочного блюда выстлать предварительно вымытыми и обсушенными листьями салата. Затем выложить салат, украсить дольками яблока и веточками петрушки.

У болгарского перца удалить плодоножку и семена, мякоть нарезать мелкими кубиками.



Чеснок очистить и измельчить с помощью ножа или натереть на мелкой терке.



Яблоко очистить от кожицы, разрезать пополам, удалить сердцевину и нарезать таким же способом, как и остальные овощи.

Подготовленные ингредиенты положить в глубокую емкость и добавить предварительно размоченную пшеничную крупу.

«Дыхание моря»

Продукты:

100 г консервированной в масле печени трески, 2 яйца, 50 г консервированного зеленого горошка, 1 клубень картофеля, зеленый лук, соль.

Картофель вымыть, отварить, охладить, очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками. Сваренное вкрутую яйцо очистить от скорлупы, мелко нарезать отдельно желток и белок. Часть измельченного белка оставить для украшения салата. Печень трески вынуть из банки, дать маслу стечь, нарезать мелкими кусочками. Зеленый лук перебрать, промыть, обсушить, нашинковать, предварительно удалив прикорневую часть. В глубокую емкость положить все подготовленные ингредиенты и перемешать. Полученную массу посолить, заправить маслом от консервированной печени трески и еще раз перемешать. Готовый салат выложить на сервировочное блюдо и украсить измельченным белком.

Совет хозяйке:

Для хранения неиспользованную консервированную рыбу нужно перекладывать в стеклянную или керамическую посуду.

Картофель отварить, охладить, очистить от кожицы и нарезать мелкими кубиками.

Предварительно отваренные и очищенные от скорлупы яйца измельчить.

Печень трески нарезать мелкими кусочками. Зеленый лук нашинковать, удалив прикорневую часть.

Положить подготовленные продукты в глубокую емкость, добавить зеленый горошек, затем все перемешать.

«Карибы»

Продукты:

100 г филе белуги, 1 плод манго, 30 г белого вина, 50 г очищенных грецких орехов, 2 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ч. ложка измельченного хрена, 1/2 моркови, зелень петрушки, сахар, соль.

Рыбу вымыть, опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, добавив зелень петрушки и моркови. За несколько минут до готовности влить в кастрюлю белое вино и лимонный сок. Готовую рыбу вынуть из бульона, охладить и нарезать небольшими ломтиками. Манго очистить от кожицы, разрезать пополам, удалить косточку, затем нарезать тонкими ломтиками. Для приготовления соуса в небольшую емкость положить майонез, добавить измельченный хрен, сахар, тщательно перемешать. Часть очищенных грецких орехов нарубить ножом и оставить для украшения, остальные измельчить, пропустив один-два раза через мясорубку, добавить в смесь майонеза и измельченного хрена и еще раз перемешать. На сервировочное плоское блюдо выложить веером слой ломтиков манго, сверху таким же образом разложить ломтики белуги, чтобы они размещались ближе к центру блюда. Полить салат приготовленным соусом и украсить нарубленными орехами.

Рыбу вымыть и сварить в подсоленной воде с добавлением моркови, петрушки и лимонного сока.

Манго очистить от кожицы, удалить косточку, мякоть разрезать пополам, затем нарезать ломтиками.

Отваренную рыбу вынуть из бульона, остудить и нарезать небольшими ломтиками.

В небольшую емкость положить майонез, добавить измельченный хрен, сахар, тщательно перемешать.

Очищенные грецкие орехи измельчить, затем добавить в смесь майонеза и хрена.

На сервировочное блюдо выложить ломтики манго и рыбы, полить соусом и украсить орехами.

«Белочка»

Продукты:

2 моркови среднего размера, 100 г грецких орехов, 2 ст. ложки меда, зелень петрушки для украшения.

Морковь вымыть, очистить от кожицы, часть нарезать тонкими брусочками для украшения салата. Оставшуюся морковь нарезать соломкой. Грецкие орехи очистить от скорлупы, слегка обжарить и измельчить с помощью ножа или терки. Нарезанную морковь положить в глубокую емкость, добавить мед, тщательно перемешать. В ту же емкость добавить орехи, оставив часть для украшения салата, и еще раз перемешать. Салат поставить в прохладное место для пропитывания медом. Перед подачей к столу готовый салат переложить в салатницу, украсить полосками моркови, веточками петрушки и посыпать измельченными орехами.

Совет хозяйке:

Недозрелые грецкие орехи содержат максимальное количество витамина С. Если их предварительно слегка обжарить, то они придадут блюду более тонкий аромат и вкус.

Морковь вымыть и очистить от кожицы. Грецкие орехи очистить от скорлупы и измельчить с помощью ножа.

Предварительно очищенную морковь нарезать недлинной соломкой или тонкими брусочками.

Подготовленную морковь положить в глубокую емкость, добавить мед и тщательно перемешать.

В емкость с морковью и медом добавить орехи, еще раз перемешать и поставить в прохладное место на 1 час.

Винегрет «Дальневосточный»

Продукты:

2 маринованных огурца среднего размера, 50 г консервированной морской капусты, 2 небольшие моркови, 1 небольшая свекла, 1 клубень картофеля среднего размера, 1 луковица, 3 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки для украшения, соль.

Маринованные огурцы нарезать небольшими кубиками. Картофель, морковь и свеклу вымыть, отварить до готовности в подсоленной воде на среднем огне, охладить и очистить от кожицы. Картофель и свеклу нарезать небольшими кубиками, морковь – полукружиями, все положить в глубокую емкость вместе с нарезанными огурцами. Луковицу очистить, подержать несколько минут в холодной воде для удаления горечи, затем нашинковать и добавить в емкость с остальными овощами. Из консервированной морской капусты отцедить рассол и выложить ее в емкость с другими компонентами. Смешать все ингредиенты винегрета, затем посолить по вкусу, заправить растительным маслом и еще раз тщательно перемешать. По желанию можно добавить мелко нарезанную зелень петрушки, а также консервированный зеленый горошек. Дать блюду настояться в прохладном месте в течение 1–2 часов. Готовый винегрет

выложить на плоское сервировочное блюдо и украсить веточками петрушки.

Маринованные огурцы нарезать небольшими кубиками, положить в глубокую емкость.

Луковицу очистить, подержать в холодной воде для удаления горечи и нашинковать.

Предварительно отваренную и очищенную морковь нарезать тонкими полукружиями.

Отваренный и очищенный картофель нарезать небольшими кубиками, добавить к остальным компонентам.

Подготовленную свеклу нарезать небольшими кубиками и положить в емкость с остальными овощами.

В емкость с подготовленными ингредиентами добавить морскую капусту и все перемешать.

«Дар лета»

Продукты:

1 свежий огурец, 1 помидор, 1 красный болгарский перец, 60 г сыра твердых сортов, 1 луковица, 1 ч. ложка уксусной эссенции, 2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, соль.

Свежий огурец вымыть, очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками. Помидор вымыть, удалить плодоножку, нарезать кубиками. У красного болгарского перца удалить плодножку и семена и нарезать мелкими кубиками. Сыр натереть на крупной терке. Для приготовления этого салата можно использовать соленую брынзу, уменьшив при этом количество соли.

Луковицу очистить, подержать несколько минут в холодной воде для уменьшения горечи, нашинковать. Зелень петрушки перебрать, вымыть, обсушить, отложить несколько веточек для украшения, остальные нарубить. Подготовленные овощи и зелень выложить во вместительную емкость, чтобы было удобнее их перемешивать. Для приготовления соуса в небольшую миску влить уксусную эссенцию и растительное масло, добавить соль, все тщательно перемешать. Приготовленным соусом заправить салат, все еще раз перемешать. Готовый салат выложить в салатницу, посыпать тертым сыром, украсить веточками

петрушки и подать к столу.

Огурец очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками.

У помидора удалить плодоножку, нарезать его небольшими кубиками.

У болгарского перца удалить плодоножку и семена и нарезать его кубиками.

Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки нашинковать.

В небольшой миске смешать уксусную эссенцию, растительное масло и соль.

Салат заправить приготовленным соусом и тщательно перемешать.

«Волшебное зернышко»

Продукты:

100 г риса, 1 красный болгарский перец, 70 г зеленого горошка, 2 яйца, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка столового уксуса, зелень петрушки для украшения, 2 ч. ложки сахара, соль.

Красный болгарский перец вымыть, обсушить, удалить плодоножку и семена, нарезать соломкой и положить в глубокую емкость, оставив небольшое количество для украшения салата. Рис перебрать, промыть, опустить в кастрюлю с кипящей водой, перемешать, еще раз довести до кипения, уменьшить огонь и варить до готовности. После того как рис будет готов, отвар слить, рис промыть кипяченой водой и остудить. Отваренный рис добавить к нарезанному красному перцу, перемешать. Из консервированного зеленого горошка слить жидкость и добавить горошек в емкость с рисом и перцем. Для приготовления соуса в небольшую емкость налить растительное масло, добавить столовый уксус, сахар и соль, тщательно перемешать. Приготовленным соусом заправить салат, перемешать. Готовый салат выложить на сервировочное блюдо, украсить веточками петрушки и болгарским перцем. Сваренные вкрутую и очищенные яйца разрезать вдоль на две части и выложить на салат желтками вверх.

У красного болгарского перца удалить плодоножку и семена, нарезать соломкой.

Предварительно отваренный рис добавить к нарезанному красному перцу.

Для приготовления соуса в небольшой емкости смешать растительное масло, уксус, сахар и соль.

Добавить в емкость с рисом и перцем зеленый горошек, заправить приготовленным соусом, перемешать.

«Волжский берег»

Продукты:

150 г филе судака, 1 красное яблоко, 50 г очищенных грецких орехов, 2 ст. ложки майонеза, 50 г риса, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 пучок листового салата, соль.

Филе судака отварить в подсоленной воде, остудить. Яблоко вымыть, не очищая от кожицы, нарезать ломтиками, предварительно удалив сердцевину. Нарезанное яблоко положить в глубокую емкость и, чтобы оно не потемнело, сбрызнуть лимонным соком. Отваренное филе судака измельчить руками, положить в емкость с нарезанным яблоком. Очищенные грецкие орехи мелко нарезать, оставив несколько штук для украшения готового салата. Листья салата перебрать, промыть, обсушить и нарезать небольшими кусочками, оставив несколько листьев для украшения. Рис перебрать, промыть холодной водой, опустить в кастрюлю с кипятком, помешать, довести до кипения, убавить огонь и варить до готовности.

Затем слить отвар, рис промыть кипяченой водой, охладить и добавить к яблоку и рыбе. К содержимому емкости добавить измельченные грецкие орехи и нарезанные листья салата, посолить, заправить майонезом и все перемешать. Дно салатницы вы-стелить листьями салата, сверху выложить готовый салат и

украсить его грецкими орехами.

Красное яблоко нарезать ломтиками, предварительно удалив сердцевину.

Отваренное филе судака остудить, затем измельчить руками.

Орехи измельчить, оставив несколько штук для украшения салата.

Смешать в глубокой емкости измельченную рыбу, ломтики яблока, рис и грецкие орехи.

Листья салата нарезать небольшими кусочками, оставив несколько штук для украшения.

Добавить к содержимому емкости листья салата, посолить, заправить майонезом и перемешать.

Салат из креветок

Продукты:

100 г очищенных креветок, 2 свежих огурца среднего размера, 2 яйца, 2 ст. ложки майонеза, зелень укропа, соль.

Огурцы вымыть, очистить от кожицы, разрезать пополам, затем из каждой половинки удалить сердцевину. Очищенные половинки огурцов нарезать тонкими полукольцами.

Зелень укропа промыть, обсушить и нашинковать, оставив несколько веточек для украшения готового салата. Креветки отварить в подсоленной воде, отвар слить. Нарезанные полукольцами огурцы и нашинкованную зелень положить в глубокую емкость, добавить отваренные и охлажденные креветки. Несколько наиболее крупных креветок и кусочков огурца оставить для украшения. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить от скорлупы, белки отделить от желтков, нарезать мелкими кусочками и положить в емкость с огурцами и укропом. Желтки натереть на терке, часть оставить для украшения, остальные положить в небольшую миску, добавить майонез и растереть для приготовления соуса. Содержимое глубокой емкости посолить, заправить приготовленным соусом, перемешать. Готовый салат выложить на сервировочное блюдо, в центр горкой положить креветки и украсить его веточками

укропа, измельченными желтками и полукольцами огурца.

Огурцы очистить от кожицы, разрезать пополам и удалить сердцевину.

Очищенные половинки огурцов нарезать полукольцами.

Зелень укропа вымыть, обсушить, нашинковать и положить в глубокую емкость с нарезанными огурцами.

Белки сваренных вкрутую и очищенных яиц нарезать кусочками, желтки измельчить с помощью терки.

«Розовый бархат»

Продукты:

200 г филе речной рыбы, 1 клубень картофеля, 2 яйца, 2 свежих огурца, 2 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки томатного соуса, зеленый лук для украшения, соль.

Филе речной рыбы отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать соломкой. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить от кожицы и нарезать тонкими брусочками. Свежие огурцы вымыть, очистить, разрезать вдоль на две части, удалить сердцевину и нарезать недлинной соломкой. Яйца отварить, остудить, очистить от скорлупы, отделить белки от желтков и нарезать соломкой. Желтки измельчить с помощью ножа или терки. Зеленый лук перебрать, промыть, обсушить, удалить прикорневую часть и нашинковать. Для приготовления соуса в небольшую емкость положить майонез, добавить томатный соус и соль, тщательно перемешать. На сервировочное блюдо выложить слой нарезанного картофеля и полить его приготовленным соусом. Сверху уложить огруцы, также полить соусом. Следующим слоем выложить нарезанные рыбу и яичные белки, сверху посыпать измельченными яичными желтками и полить соусом. Салат поставить в прохладное место на 1 час, чтобы он пропитался соусом. Перед подачей к столу украсить готовый

салат нашинкованным зеленым луком.

Первые блюда

В последнее время на русском праздничном столе редко можно встретить первые блюда, так как это теперь не принято. Тем не менее в былые времена щи и уха непременно подавались во время праздничного за-столья. Именно эти первые блюда назывались горячее и холодное.

Не обходит супы и европейская традиция выбора меню для праздничного стола. Например, во Франции деликатесные супы из дичи, рыбы или грибов обязательно присутствуют на столе во время званого обеда или ужина.

Неправильно думать, что первое блюдо не может украшать стол. Если сварить суп по всем правилам, из высококачественных

продуктов, не пренебрегая специями и зеленью, украсить его и подать в красивой супнице, то гости будут есть подобное блюдо с не меньшим удовольствием, чем какое-либо замысловатое жаркое. Чтобы приготовить праздничный суп, не нужно использовать дорогостоящие или редкие продукты, обычные овощи, мясо или рыба вполне подойдут. Необходимо только их нарезать красиво и эстетично, соблюдая при этом правила приготовления.

Ассортимент русских первых блюд, способных стать украшением праздничного стола, весьма широк – это и московский борщ, и тройная уха, и бульон с пельменями, и различные солянки. А летом холодный свекольник или традиционная окрошка просто незаменимы. Европейская кухня также предлагает множество изысканных супов, которые будут уместны во время праздничного застолья.

Также не стоит забывать о пользе первых блюд для организма, которая подтверждена учеными-диетологами, считающими супы непременным атрибутом ежедневного меню независимо от того, праздничное оно или нет.

Рисовый суп со щавелем

Продукты:

3 клубня картофеля среднего размера, 1 небольшая луковица, 75 г риса, 1 пучок щавеля, 2 яйца, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка сметаны, зелень укропа и петрушки для украшения, зеленый лук, перец черный молотый, соль.

Рис промыть, перебрать, опустить в кастрюлю с кипящей водой, помешать, довести до кипения, уменьшить огонь и варить до полуготовности. Отвар слить, рис промыть кипяченой водой. Яйца отварить, остудить, очистить и нарезать дольками. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками, опустить в кастрюлю с 1 л кипящей воды. Через 3–4 минуты после закипания бульона добавить отваренный рис, помешать и уменьшить огонь. Щавель и зеленый лук перебрать, промыть, обсушить и нашинковать. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить до золотистого цвета на сковороде с предварительно разогретым растительным маслом. Обжаренный лук и щавель положить в суп, посолить, поперчить, накрыть кастрюлю крышкой и варить суп до готовности на слабом огне в течение 2–3 минут. Готовый суп разлить по тарелкам, положить в каждую по 1 ч. ложке сметаны, посыпать нашинкованным зеленым луком, украсить дольками яйца, веточками петрушки и укропа и подать к столу.

Суп с курицей и черносливом

Продукты:

200 г куриной грудки, 75 г риса, 100 г чернослива, 1 луковица, 1–2 лавровых листа, 1 ст. ложка растительного масла, перец черный молотый, соль.

Чернослив перебрать, промыть, замочить в теплой воде не менее чем на 2 часа. Затем слить воду, удалить из чернослива косточки и еще раз промыть его теплой водой. Куриную грудку вымыть, обсушить, снять кожу, мясо натереть перцем и солью, положить в кастрюлю, залить 1,5 л холодной воды и поставить на несильный огонь. Варить бульон в течение 1 часа, затем мясо вынуть, немного остудить и нарезать порционными кусочками. Рис перебрать, промыть холодной водой, опустить в кипящий бульон, помешать и варить на слабом огне. Подготовленный чернослив нарезать тонкой соломкой. Лук очистить, нашинковать и обжарить до золотистого цвета на сковороде с предварительно разогретым растительным маслом. Чернослив и обжаренный лук положить в кастрюлю с супом, помешать, добавить при необходимости соль и перец и варить на слабом огне 10–12 минут. За 2–3 минуты до готовности положить в суп лавровый лист. Готовый суп разлить по тарелкам, добавить в каждую по несколько кусочков куриной грудки и подать к столу.

Куриную грудку вымыть, обсушить, с помощью ножа снять кожу, мясо натереть солью и перцем.

Подготовленное мясо положить в кастрюлю, залить 1,5 л холодной воды, поставить на слабый огонь.

Очищенный лук нашинковать и обжарить на растительном масле до золотистого цвета.

Предварительно обработанный чернослив без косточек нарезать мелкой соломкой.

Борщ «Полесье»

Продукты:

1,5 л мясного бульона, 150 г свежих белых грибов, 2 клубня картофеля, 150 г белокочанной капусты, 1 вареная свекла среднего размера, 1 красный болгарский перец, 2 ст. ложки томатной пасты, 2 ст. ложки топленого масла, 2 лавровых листа, зеленый лук, зелень петрушки, перец черный молотый, соль.

Картофель очистить, нарезать небольшими кубиками, опустить в кастрюлю с кипящим бульоном. Очищенную морковь нарезать соломкой, положить в сковороду с предварительно разогретым топленым маслом и жарить в течение 2–3 минут. Лук очистить, нарезать полукольцами, добавить к жарящейся моркови. Капусту нашинковать, положить в кастрюлю с картофелем и варить 5–6 минут. Свеклу очистить, нарезать соломкой, добавить к жарящимся овощам и перемешать. Из болгарского перца удалить семена, нарезать соломкой. Очищенные грибы нарезать тонкими ломтиками, выложить на сковороду вместе с перцем и томатной пастой, все перемешать, тушить 2–3 минуты, затем выложить в кастрюлю с борщом. Зелень петрушки и зеленый лук измельчить. Петрушку, лавровый лист, перец и соль добавить в борщ за несколько минут до готовности. Готовый борщ разлить по тарелкам и посыпать

зеленым луком.

Предварительно очищенный картофель нарезать небольшими кубиками, положить в кипящий бульон. Очищенную морковь нарезать соломкой.

Очищенный лук разрезать пополам, каждую половину нарезать тонкими полукольцами. Обжарить на растительном масле вместе с морковью.

Капусту нашинковать, положить в кипящий бульон с картофелем.

Отваренную свеклу очистить, нарезать соломкой, обжарить на топленом масле.

Суп с бараниной и овощами

Продукты:

250 г бараньих ребрышек, 1 клубень картофеля, 1 зеленый болгарский перец, 1 морковь, 1 помидор, 75 г сельдерея, 1 луковица, 150 г консервированной кукурузы, 50 г ячневой крупы, зеленый лук, соль.

Бараньи ребрышки промыть под холодной проточной водой, положить в кастрюлю, залить 1,5 л холодной воды, поставить на огонь, довести до кипения и варить на слабом огне до готовности. Готовый бульон процедить, снова поставить на огонь, добавить предварительно очищенный и нарезанный кубиками картофель. У болгарского перца удалить плодоножку и семена, нарезать мелкими кубиками. Морковь очистить и нарезать кубиками. У помидора удалить плодоножку, нарезать его мелкими кубиками. Корень сельдерея и лук очистить, нарезать полукольцами. В кипящий бульон положить ячневую крупу, довести до кипения, уменьшить огонь и варить 5 минут. Затем добавить в кастрюлю болгарский перец, морковь, сельдерей и лук, перемешать, варить еще 3–4 минуты. Положить в суп консервированную кукурузу, посолить и довести блюдо до готовности на медленном огне. Зеленый лук перебрать, промыть, обсушить, удалить прикорневую часть и мелко нарезать. Готовый суп разлить по тарелкам,

посыпать зеленым луком и подать к столу.

Морковь вымыть, очистить и нарезать мелкими кубиками. У болгарского перца удалить плодоножку и семена.

У помидора удалить плодоножку и нарезать мелкими кубиками. Болгарский перец нарезать аналогичным образом.

Предварительно очищенные лук и корень сельдерея нарезать полукольцами.

Добавить в суп консервированную кукурузу.

Мясная солянка с грибами

Продукты:

200 г филе говядины, 2 сосиски, 100 г копченого окорока, 100 г белокочанной капусты, 4 маринованных корнишона, 100 г консервированных маслин, 2 помидора, 100 г свежих грибов, 1 лимон, 2 ст. ложки растительного масла, 1–2 лавровых листа, зеленый лук, перец черный молотый, соль.

Мясо вымыть, положить в кастрюлю, залить1,5 л кипятка, поставить на огонь и сварить бульон. Готовое мясо вынуть из бульона и нарезать кубиками. Таким же образом нарезать окорок. Сосики нарезать кружочками. Подготовленные мясные продукты положить на сковороду с разогретым растительным маслом и жарить несколько минут. Из маслин удалить косточки и нарезать колечками. Помидор нарезать кубиками, корнишоны – кружочками, капусту и зеленый лук нашинковать. Грибы очистить и мелко нарезать. Выложить подготовленные ингредиенты на сковороду с жарящимися мясными продуктами, перемешать и тушить в течение 4–5 минут. В кипящий бульон выложить содержимое сковороды, перемешать, добавить сок половины лимона, соль, перец и лавровый лист. Довести блюдо до готовности на медленном огне. Готовую солянку разлить по тарелкам и подать к столу. По желанию ее можно заправить

сметаной и украсить кружком лимона.

Сосиски нарезать кружочками, окорок – небольшими кубиками.

Помидор нарезать кубиками, зеленый лук нашинковать.

Из маслин удалить косточки и нарезать колечками.

Грибы очистить и мелко нарезать. Корнишоны нарезать кружочками.

Суп «Август»

Продукты:

150 г тыквы, 2 клубня картофеля, 1 болгарский перец, 2 помидора, 1 морковь, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, 75 мл молока, перец черный молотый, соль.

Тыкву очистить от кожицы и семян, нарезать кубиками. У помидоров удалить плодоножки и нарезать кубиками. У болгарского перца удалить плодоножку и семена и нарезать аналогично предыдущим продуктам. Картофель вымыть, очистить и нарезать кубиками. В кастрюлю с 1,5 л кипящей воды положить подготовленные картофель и тыкву, уменьшить огонь и варить 5–7 минут, затем добавить нарезанный болгарский перец. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой или натереть на крупной терке, положить в сковороду с предварительно разогретым растительным маслом и жарить в течение 2–3 минут. Добавить очищенный и нашинкованный лук, перемешать и жарить еще 2–3 минуты. Затем положить нарезанные кубиками помидоры, убавить огонь и тушить несколько минут. Содержимое сковороды выложить в кастрюлю с готовящимся супом, посолить, поперчить, накрыть крышкой и довести до готовности на медленном огне. Готовый суп разлить по тарелкам, заправить молоком и подать к столу. По желанию в этом блюде тыкву можно заменить

кабачком.

Очищенную тыкву нарезать небольшими кубиками.

У помидора удалить плодоножку и нарезать кубиками.

У болгарского перца удалить плодоножку и семена, нарезать кубиками. Очищенный картофель нарезать кубиками.

Предварительно очищенную морковь нарезать соломкой или натереть на крупной терке, очищенный лук нашинковать.

Томатный суп с говядиной

Продукты:

250 г филе говядины, 150 г копченых свиных ребрышек, 1,5 л костного бульона, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 2 ст. ложки томатной пасты, 2 помидора, 2 дольки чеснока, 1 ст. ложка молотой паприки, 2 ст. ложки растительного масла, зелень укропа для украшения, соль.

Филе говядины вымыть, обсушить, удалить пленки и нарезать кубиками. Свиные ребрышки разрезать по межреберным промежуткам, положить в кастрюлю с раскаленным растительным маслом и жарить 3–4 минуты. Чеснок очистить и нарубить. Лук очистить, нарезать мелкими кубиками, положить вместе с чесноком в кастрюлю с ребрышками и жарить еще несколько минут. Затем добавить томатную пасту, паприку, перемешать и тушить 5 минут на слабом огне. Добавить нарезанную говядину, залить содержимое кастрюли предварительно доведенным до кипения бульоном, помешать и варить примерно 40 минут. У помидоров удалить плодоножки и нарезать кубиками. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Помидоры и картофель положить в готовящийся суп, добавить соль и перец, перемешать и довести блюдо до готовности на медленном огне. Готовый суп разлить по тарелкам, украсить веточками укропа и подать к

столу.

Очищенный чеснок измельчить с помощью ножа, лук нарезать мелкими кубиками.

Говядину вымыть, обсушить, удалить пленки и нарезать кубиками.

В кастрюлю с обжаренными свиными ребрышками и луком добавить томатную пасту и паприку.

Нарезанную говядину выложить в кастрюлю с остальными компонентами и залить кипящим бульоном.

Пикантный суп с осетриной

Продукты:

300 г осетрины, 3 маринованных корнишона, 1 болгарский перец, 1 помидор, 2 клубня картофеля, 100 г свежих белых грибов, 1 ст. ложка томатной пасты, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка муки, сок 1/2 лимона, 75 г маслин без косточек, 1 лавровый лист, зелень петрушки, соль.

Осетрину вымыть, положить в кастрюлю с 1 л кипящей воды, поставить на огонь и варить до готовности. Бульон процедить, осетрину слегка остудить и нарезать кусочками. Очищенный картофель нарезать кубиками. Зелень петрушки нашинковать.

У помидора удалить плодоножку и нарезать кубиками. Обработанный болгарский перец нарезать так же, как и помидор. В кастрюлю с разогретым растительным маслом положить картофель, жарить при постоянном помешивании несколько минут, затем добавить помидор, петрушку, томатную пасту и муку, все перемешать и тушить 6–8 минут. Залить содержимое кастрюли 1 л горячей воды, довести до кипения, уменьшить огонь и варить 5 минут. Грибы очистить и нарезать мелкими кусочками. Маслины и корнишоны нарезать кружочками, добавить в готовящийся суп вместе с грибами, посолить, поперчить и варить несколько минут.

В конце варки положить в суп осетрину, лавровый лист и добавить лимонный сок.

Очищенный картофель нарезать кубиками. Зелень петрушки нашинковать.

У помидора удалить плодоножку и нарезать кубиками.

В кастрюлю с овощами добавить муку и томатную пасту, перемешать и тушить несколько минут.

Грибы очистить и мелко нарезать. Маслины и корнишоны нарезать кружочками, осетрину – порционными кусочками.

Суп с плавленым сыром и осетриной

Продукты:

200 г филе осетрины, 1 плавленый сырок, 2 клубня картофеля, 1 луковица, зелень укропа для украшения, перец черный молотый, соль.

Филе осетрины вымыть, обсушить, нарезать небольшими кубиками, положить в кастрюлю, залить 1,5 л холодной воды, поставить на огонь и довести до кипения. Затем огонь уменьшить, кастрюлю накрыть крышкой и варить бульон в течение 30 минут. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками, опустить в кипящий бульон и варить примерно 7–10 минут на слабом огне. Лук очистить, нашинковать и добавить в готовящийся суп. Плавленый сырок нарезать мелкими кусочками, положить в суп, добавить соль и перец и мешать до полного растворения сыра. Зелень укропа перебрать, промыть, обсушить и нашинковать. Готовый суп разлить по тарелкам и украсить измельченной зеленью укропа.

Совет хозяйке:

Для приготовления рыбного супа можно использовать бульон из условно-съедобных частей: головы, костей, кожи.

Филе осетрины вымыть, обсушить, нарезать кубиками.

Лук очистить, подержать в холодной воде и нашинковать.

Предварительно очищенный картофель нарезать кубиками.

Нарезанный кусочками плавленый сыр добавить в готовящийся суп.

Обская уха

Продукты:

300 г осетрины, 300 г судака, 1 окунь среднего размера, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 75 г пшена, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 лавровых листа, зелень укропа для украшения, 5–6 горошин душистого перца, перец черный молотый, соль.

Картофель, морковь и лук очистить, вымыть. Затем лук и морковь нашинковать, а картофель нарезать кубиками. Окуня очистить от чешуи, удалить внутренности, вымыть, положить в кастрюлю, залить 2 литрами холодной воды, поставить на слабый огонь и варить 25 минут после закипания. Бульон процедить, снова поставить на огонь, довести до кипения и добавить картофель и предварительно перебранное и промытое пшено. Морковь и лук обжарить до золотистого цвета на сковороде со сливочным маслом, затем выложить в готовящуюся уху. Осетрину и мякоть судака отделить от костей, нарезать мелкими кубиками, положить в суп. Затем добавить соль, душистый и черный перец, лавровый лист. Уху довести до готовности на медленном огне в закрытой кастрюле. Зелень укропа перебрать, промыть, обсушить и нашинковать. Из вареного окуня удалить кости, рыбу нарезать кусочками. Готовую уху разлить по тарелкам, положить в каждую несколько кусочков окуня и украсить зеленью укропа.

Морковь и лук очистить и мелко нарезать.

Очищенный картофель нарезать кубиками.

Добавить в бульон промытое пшено.

Положить в готовящую-ся уху нарезанный картофель.

Обжаренные на сливочном масле лук и морковь добавить в уху.

Осетрину и судака отделить от костей и нарезать кубиками.

Праздничный борщ

Продукты:

150 г копченого окорока, 3 сосиски, 250 г говяжьих ребер, 200 г капусты, 1 свекла, 1 морковь, 1 луковица, 1 лимон, 1 ст. ложка томатной пасты, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки сахара, зелень петрушки для украшения, перец черный молотый, соль.

Говяжьи ребра вымыть, положить в кастрюлю, залить 1,5 л холодной воды, поставить на огонь и варить 1 час. Готовый бульон процедить. Свеклу и морковь очистить и нарезать соломкой. Предварительно очищенный лук нарезать полукольцами. Капусту нашинковать. Нарезанную свеклу положить в кастрюлю, добавить сахар, томатную пасту и половину лимона, залить небольшим количеством бульона и тушить на слабом огне 20 минут. Затем добавить капусту и тушить еще 5–7 минут. Морковь и лук обжарить на сливочном масле до золотистого цвета, выложить в кастрюлю со свеклой и капустой, долить оставшийся бульон, посолить, поперчить, перемешать и варить на слабом огне 10 минут. Сосиски нарезать кружочками, окорок – кубиками. Мясные продукты положить в готовящийся борщ вместе с частью предварительно нашинкованной петрушки. Готовый борщ разлить по тарелкам,

добавить в каждую сметану и подать к столу.

Капусту нашинковать. Морковь и свеклу очистить, нарезать соломкой. Очищенный лук нарезать полукольцами.

Нарезанную свеклу потушить в небольшом количестве бульона вместе с половиной лимона, томатной пастой и сахаром.

Окорок нарезать кубиками, сосиски – кружочками.

Положить в борщ подготовленные мясные продукты и часть зелени петрушки.

Рассольник с говядиной

Продукты:

250 г говядины, 2 соленых огурца, 2 клубня картофеля, 75 г перловой крупы, 1 морковь, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сметаны, зелень петрушки, перец черный молотый, соль.

Перловую крупу перебрать, промыть, отварить до полуготовности. Говядину промыть, положить в кастрюлю с 2 л холодной воды, поставить на огонь и варить 1–1,5 часа.

Бульон процедить, мясо слегка остудить и нарезать небольшими кусочками. Картофель и морковь очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками. Очищенный лук нашинковать, зелень петрушки нарубить. Соленые огурцы очистить от кожицы и нарезать мелкими кубиками. В кастрюлю с кипящим бульоном положить картофель, варить 5 минут, затем добавить перловую крупу. Морковь, лук и большую часть зелени петрушки обжарить на сковороде с предварительно разогретым растительным маслом и выложить в кастрюлю с готовящимся рассольником. Через несколько минут добавить подготовленные огурцы, посолить, поперчить, перемешать и довести суп до готовности. Готовый рассольник разлить по тарелкам, положить в каждую по несколько кусочков отварной говядины, заправить сметаной,

украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Перловую крупу перебрать, промыть и отварить до полуготовности.

Предварительно очищенный картофель нарезать кубиками.

Соленые огурцы очистить от кожицы и нарезать мелкими кубиками.

Предварительно очищенную морковь нашинковать.

Обжаренные лук, морковь и петрушку положить в рассольник.

За 5 минут до готовности добавить подготовленные огурцы.

Холодный свекольный суп

Продукты:

2 свеклы среднего размера, по 1 пучку зелени укропа, петрушки и зеленого лука, 1 стакан кваса, 2 ст. ложки сметаны, перец черный молотый, соль.

Предварительно вымытую и очищенную свеклу разрезать на половинки, положить в кастрюлю, залить 1 стаканом воды, поставить на огонь, довести до кипения и варить до готовности. Сварившуюся свеклу вынуть из отвара, остудить и нарезать недлинной соломкой. Зелень петрушки и укропа перебрать, промыть, обсушить и нашинковать. Зеленый лук перебрать, промыть, обсушить, удалить прикорневую часть и мелко нарезать. Нарезанные лук и свеклу вместе с нашинкованной зеленью положить в глубокую емкость, посолить, поперчить и перемешать. Содержимое емкости залить равным количеством свекольного отвара и кваса, еще раз перемешать и поставить на 1 час в прохладное место. Готовый суп разлить по тарелкам и заправить сметаной.

Совет хозяйке:

Чтобы витаминизировать свекольный суп, в него можно добавить лимонный сок или клюкву.

Очищенную свеклу разрезать пополам и сварить в 1 стакане воды.

Зеленый лук и зелень петрушки и укропа нашинковать.

Вареную свеклу остудить и нарезать соломкой.

Подготовленные компоненты залить квасом и свекольным отваром.

Уха из речной рыбы

Продукты:

200 г филе сома, 200 г щуки, 6 маленьких клубней картофеля, 3 небольшие луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 5–6 горошин душистого перца, 1 лавровый лист, зелень петрушки и укропа, соль.

Щуку очистить от чешуи, промыть под проточной водой, положить в кастрюлю, залить 1 л холодной воды, поставить на огонь, довести до кипения. Затем добавить в бульон соль, лавровый лист и перец и варить 30 минут на слабом огне. Бульон процедить, щуку слегка остудить, удалить из нее кости и нарезать небольшими кусочками. Картофель и лук очистить, вымыть, положить в кипящий бульон и варить 5 минут. Филе сома промыть, нарезать небольшими кусочками. Зелень укропа и петрушки перебрать, промыть, обсушить и нашинковать по отдельности. В готовящуюся уху положить кусочки сома, зелень петрушки и сливочное масло, варить еще 8–10 минут. Готовую уху разлить по тарелкам, в каждую положить по несколько кусочков щуки, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Совет хозяйке:

Чтобы щука была вкуснее, ее нужно сбрызнуть лимонным соком.

Из обработанной щуки сварить бульон с добавлением соли, перца и лаврового листа.

Щуку вынуть из готового бульона. Бульон процедить и снова поставить на огонь.

Предварительно очищенные и вымытые картофель и лук положить в бульон.

Добавить в готовящуюся уху кусочки сома, масло и зелень петрушки.

Суп с пельменями и картофелем

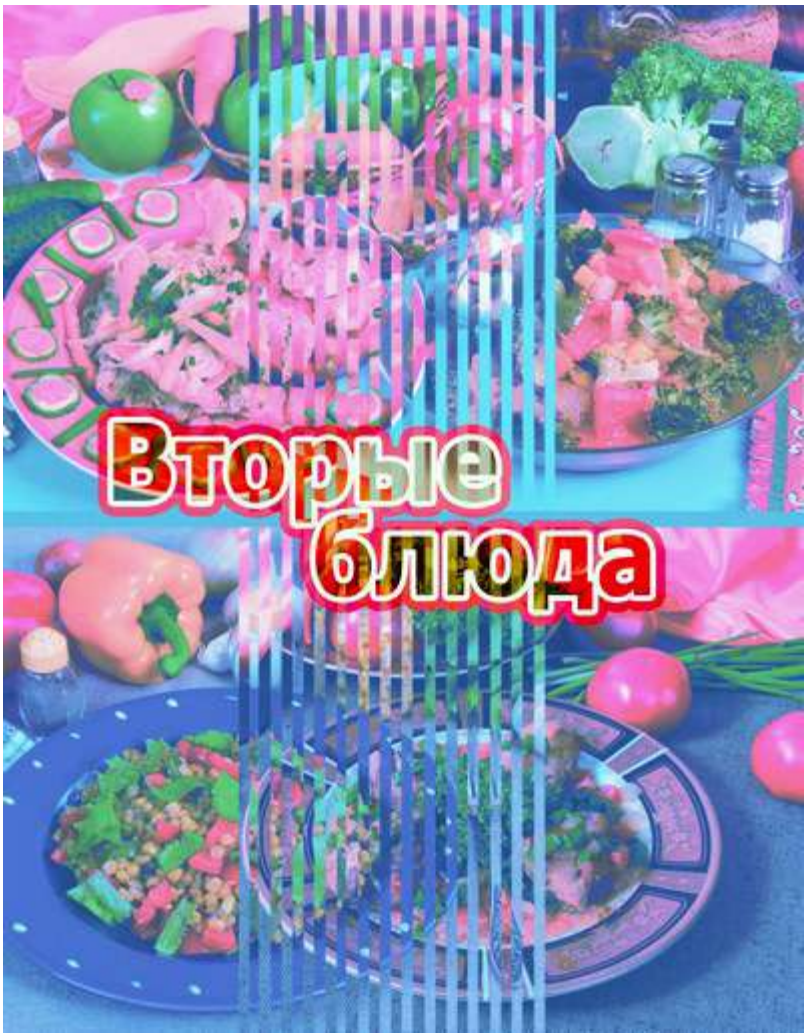
Продукты:

1 л мясного бульона, по 100 г говяжьего и свиного фарша, 1 клубень картофеля, 1 луковица, 2 яйца, 300 г пшеничной муки, зеленый лук, зелень укропа и петрушки, перец черный молотый, соль.

Говяжий и свиной фарш положить в глубокую емкость, посолить, поперчить, добавить одно яйцо, тщательно вымешать. Муку насыпать горкой, в центре которой сделать углубление, влить туда 50 мл воды и второе яйцо, добавить соль и замесить крутое тесто. Затем на посыпанном мукой столе тесто раскатать в пласт толщиной 2 мм и с по-мощью специальной формы или тонкостенного стакана вырезать кружочки. На каждый кружок положить чайной ложкой немного фарша, края теста соединить и слепить пельмени. Зеленый лук, зелень петрушки и укропа перебрать, промыть, обсушить и нашинковать. Картофель и лук очистить, нарезать крупными кубиками и положить в кастрюлю с кипящим бульоном. Для придания супу более насыщенного вкуса добавить часть зелени укропа и петрушки. Через 1–2 минуты пельмени осторожно опустить в бульон, помешать и варить примерно 10 минут. Готовый суп разлить по тарелкам, посыпать нашинкованной зеленью укропа и петрушки и зеленым луком и

подать к столу. Отдельно можно подать сметану.

Вторые блюда



Традиционно на русском праздничном столе вторые блюда занимают особое место. Меню парадного застолья обязательно включало 2–3 горячих блюда, подаваемых одно за другим. Мясо и рыба запекались, отваривались, жарились, тушились. Дичь, приготовленная самыми разными способами, также украшала стол во время праздничных обедов и ужинов.

Для торжества вторые блюда можно приготовить практически из всех известных продуктов как животного, так и растительного происхождения. В праздничном меню овощные и крупяные гарниры не являются обязательным дополнением к мясным и рыбным кулинарным изделиям. А вот разнообразные соусы при

подаче вторых блюд непременно должны присутствовать на столе, чтобы создать более разнообразную вкусовую палитру.

Так как горячие вторые блюда являются центральной частью праздничного застолья, очень важно, чтобы в них гармонично сочетались продукты и соблюдался баланс основных питательных веществ. Не так уж часто праздничное меню составляется таким образом, что второе блюдо не подается вообще, а увеличивается количество холодных закусок и готовится первое блюдо. По традиции парадный обед состоит из нескольких легких салатов, одного или двух изысканных горячих блюд и фруктового десерта.

На праздничный стол можно подавать не только сложные кушанья из множества компонентов, требующие больших затрат времени на приготовление и представляющие собой произведения кулинарного искусства. Вполне допустимо присутствие простого блюда, так как простота приготовления не означает того, что оно будет выглядеть неэстетично. Наоборот, чем меньше времени затрачено на приготовление блюда, тем больше его остается на оформление. Можно даже постному столу придать привлекательный праздничный вид. Не так уж важны серьезные изыски при украшении вторых блюд, можно ограничиться 2–3 оформительскими приемами, но при этом добиться потрясающего эффекта.

Фаршированный судак

Продукты:

1 судак среднего размера, 2 клубня картофеля, 1 пучок зелени укропа, 3 дольки чеснока, 5 ст. ложек растительного масла, 1 лимон, 1 свежий огурец для украшения, перец черный молотый, соль.

Судака очистить от чешуи, сделать на брюшке небольшой надрез, выпотрошить, тщательно промыть под проточной водой, обсушить, слегка натереть солью и перцем и сбрызнуть лимонным соком. Картофель очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками, выложить на сковороду с предварительно разогретым растительным маслом и жарить до образования золотистой корочки. Чеснок очистить и измельчить с помощью ножа. Зелень укропа перебрать, промыть, обсушить и нашинковать. В глубокую емкость положить жареный картофель, измельченный чеснок и половину нашинкованного укропа. Добавить соль и перец, перемешать. Полученной смесью нафаршировать судака. Подготовленную рыбу выложить на противень брюшком вниз, полить растительным маслом и поставить в предварительно разогретую до 150 ˚С духовку.

Запекать рыбу в течение 15–20 минут. Готового судака выложить на плоское сервировочное блюдо, посыпать укропом,

украсить кусочком свежего огурца, вырезанным в виде короны, и подать к столу.

Куриное филе в сливочном соусе

Продукты:

400 г филе куриной грудки, по 1 болгарскому перцу красного и зеленого цветов, 1 луковица, 250 мл густых сливок, 2 ст. ложки растительного масла, листья салата и зелень укропа для украшения, перец черный молотый, соль.

Куриную грудку вымыть, обсушить, нарезать тонкими длинными кусочками, выложить в сковороду с предварительно разо-гретым растительным маслом и жарить на среднем огне до образования румяной корочки. У болгарских перцев удалить плодоножку и семена, нарезать соломкой. Лук очистить, опустить на несколько минут в холодную воду для удаления горечи и нарезать тонкими полукольцами. В глубокую форму с антипригарным покрытием выложить куриное филе, лук и болгарский перец, добавить соль и черный молотый перец, перемешать. Залить содержимое формы сливками, поставить ее в предварительно разогретую до 150 °С духовку и запекать в течение 25–30 минут. Листья салата и зелень укропа перебрать, промыть и обсушить. Сервировочное блюдо выстелить листьями салата, сверху выложить запеченное мясо, украсить зеленью укропа и подать к столу. Это блюдо приобретет более пикантный вкус, если во время приготовления добавить мускатный орех.

Лук очистить, подержать в холодной воде и нарезать тонкими полукольцами.

Филе курицы промыть, обсушить и нарезать тонкими длинными кусочками.

В форму с обжаренной курицей и луком добавить предварительно нарезанный соломкой болгарский перец.

Содержимое формы посолить, поперчить, перемешать, залить сливками и поставить в разогретую духовку.

Куриные окорочка с соусом карри

Продукты:

2 окорочка, 2 крупных помидора, 3 луковицы, 6 ст. ложек растительного масла, 3 дольки чеснока, 5 бутонов гвоздики, 1 ч. ложка куркумы, 1/4 ч. ложки молотого перца чили, 1/2 ч. ложки молотого кориандра, 1/4 ч. ложки молотого имбиря, 1/4 ч. ложки молотого тмина, 4 ст. ложки густых сливок, зеленый лук и зелень петрушки для украшения, соль.

Куриные окорочка вымыть, обсушить, нарезать порционными кусочками, положить в сковороду с предварительно нагретым растительным маслом и жарить до образования золотистой корочки. Помидоры вымыть, удалить плодоножку и нарезать кубиками. Чеснок очистить и измельчить. Лук очистить, опустить на несколько минут в холодную воду для удаления горечи, нашинковать и положить вместе с чесноком в сковороду с жарящимися окорочками. Затем добавить все пряности, посолить, тщательно перемешать, влить сливки и тушить на слабом огне 15 минут. Добавить к содержимому сковороды помидоры, накрыть ее крышкой и довести блюдо до готовности. Зеленый лук и зелень петрушки промыть, у лука удалить прикорневую часть. Готовые окорочка выложить на блюдо, полить образовавшимся при тушении соусом и украсить зеленым луком и зеленью петрушки.

Куриные окорочка промыть, обсушить и нарезать порционными кусочками.

У помидоров удалить плодоножки и нарезать кубиками.

В сковороду с жарящимися окрочками положить нарезанный лук и специи.

Нарезанные кубиками помидоры добавить к содержимому сковороды.

Плов с курицей и зеленым горошком

Продукты:

200 г риса сорта басмати, 250 г филе курицы, 2 моркови, 1 луковица, 100 г свежезамороженного зеленого горошка, 8–10 зерен барбариса, 4 ст. ложки растительного масла, перец черный молотый, соль.

Куриное филе вымыть, обсушить, нарезать тонкими длинными кусочками, положить в глубокую сковороду с предварительно разогретым растительным маслом, добавить барбарис и жарить на сильном огне до образования золотистой корочки. Морковь и лук очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками, выложить в сковороду с жарящимся мясом, добавить соль и перец и перемешать. Рис перебрать, промыть холодной водой, выложить в сковороду, перемешать, подлить немного горячей воды, накрыть крышкой и тушить на слабом огне в течение 15 минут. Зеленый горошек разморозить при комнатной температуре, слить образовавшуюся жидкость. Затем горошек добавить в готовящийся плов, перемешать и томить блюдо на слабом огне до тех пор, пока не выпарится вся жидкость. Готовый плов выложить горкой на плоское сервировочное блюдо и подать к столу. Чтобы плов приобрел более насыщенный и яркий цвет, во время приготовления можно добавить немного куркумы.

Филе курицы вымыть, обсушить и нарезать тонкими длинными кусочками.

Предварительно очищенные морковь и лук нарезать мелкими кубиками.

В сковороду с жарящимся мясом и овощами выложить подготовленный рис.

К готовящемуся плову добавить предварительно размороженный зеленый горошек.

Жареный сом с кунжутом

Продукты:

500 г сома, 2 яйца, 3 ст. ложки кунжутного семени, 4 ст. ложки растительного масла, 1 лимон, листья салата и зелень укропа для украшения, перец черный молотый, соль.

Филе сома отделить от костей, промыть под холодной проточной водой, обсушить и разрезать на 4 плоских куска. Затем каждый кусок сбрызнуть соком половины лимона, посыпать солью и перцем и оставить на несколько минут для пропитывания.

В небольшую миску разбить яйца и тщательно взбить их с помощью вилки или миксера. Куски рыбы обмакнуть в яйцо, обвалять в кунжутном семени и выложить на сковороду с предварительно разогретым растительным маслом. Жарить по 3–5 минут с каждой стороны до образования золотистой хрустящей корочки. Листья салата и зелень укропа перебрать, промыть, обсушить. Половину лимона нарезать тонкими кружками. Плоское сервировочное блюдо выстелить листьями салата, сверху выложить куски жареного сома, украсить кружками лимона и веточками укропа и подать к столу. Для приготовления этого блюда можно использовать в качестве панировки толченые грецкие орехи, а щепотка молотого мускатного ореха, смешанная с перцем, придаст рыбе необычный вкусовой оттенок.

Отделить филе сома от костей, промыть, обсушить и разрезать на 4 плоских куска.

Каждый кусок рыбы сбрызнуть соком половины лимона.

Куски рыбы посыпать солью и перцем и оставить на несколько минут.

Каждый кусок рыбы обмакнуть во взбитые яйца и запанировать в кунжутном семени.

Филе судака в маковом соусе

Продукты:

300 г филе судака, 75 г мака, 100 мл молока, 1 лимон, 3 ст. ложки растительного масла, зелень укропа для украшения, перец черный молотый, соль.

Филе судака промыть, обсушить, разрезать на два порционных куска. Каждый кусок рыбы посыпать солью и перцем. Лимон обдать кипятком, разрезать вдоль пополам. Сбрызнуть каждый кусок рыбы соком одной половины лимона и оставить на несколько минут для пропитывания. Подготовленное филе судака выложить на сковороду с предварительно разогретым растительным маслом и жарить на сильном огне по 2 минуты с каждой стороны. Мак высыпать в небольшую кастрюлю, залить кипящей водой и оставить для набухания. Затем воду слить, добавить в кастрюлю с маком молоко, поставить на огонь и довести до кипения. В полученный соус положить жареную рыбу, накрыть кастрюлю крышкой и потомить блюдо на медленном огне 3–5 минут. Оставшуюся половину лимона нарезать дольками. Зелень укропа перебрать, промыть, обсушить. На сервировочное блюдо выложить куски готового судака, налить несколько ложек макового соуса, украсить зеленью укропа и дольками лимона и подать к столу. В качестве гарнира к этому

блюду подойдет отварной картофель.

Подготовленное филе судака посыпать солью и перцем.

Каждый кусок рыбы сбрызнуть соком половины лимона.

Мак высыпать в небольшую кастрюлю, залить кипятком и оставить для набухания.

Из мака слить воду, добавить в кастрюлю молоко и довести до кипения.

Жаркое из говядины с овощами

Продукты:

500 г говяжьей вырезки, 4 помидора, 2 моркови, 2 болгарских перца, 2 луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, зеленый лук и зелень петрушки для украшения, паприка, перец черный молотый, соль.

Говяжью вырезку промыть, обсушить, нарезать крупными кубиками, положить в сковороду с предварительно разогретым растительным маслом и жарить до образования хрустящей корочки примерно 20–25 минут. У болгарских перцев удалить плодоножки и семена, морковь очистить и вымыть. Подготовленные перцы и морковь нарезать крупными кубиками, добавить к жарящемуся мясу, перемешать и тушить на среднем огне до готовности овощей. Лук очистить, нарезать крупными кубиками, положить в сковороду с мясом и овощами, перемешать и продолжать тушить еще 3–5 минут. У помидоров удалить плодоножки, три нарезать кубиками, один – тонкими дольками для украшения. Помидоры, нарезанные кубиками, выложить в сковороду, добавить соль, перец и паприку, перемешать, долить немного воды, накрыть крышкой и тушить до готовности на слабом огне. Зеленый лук нашинковать. Готовое жаркое выложить на сервировочное блюдо, украсить веточками петрушки и

дольками помидора, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Говяжью вырезку промыть, обсушить, нарезать крупными кубиками.

Лук и морковь очистить, вымыть и нарезать крупными кубиками.

У болгарского перца удалить плодоножку и семена и нарезать кубиками.

Обработанные помидоры нарезать кубиками.

Лук добавить к жарящемуся мясу с овощами.

Затем выложить помидоры и добавить специи.

Осетрина с грибами

Продукты:

200 г филе осетра, 6 свежих шампиньонов, 2 помидора, 1 луковица, 1 лимон, 100 г сыра твердых сортов, 4 ст. ложки растительного масла, перец черный молотый, соль.

Лук очистить, нашинковать, положить на сковороду с предварительно разогретым растительным маслом и жарить до золотистого цвета. Грибы промыть, очистить, нарезать мелкими кусочками и обжарить с растительным маслом на отдельной сковороде. У помидорв удалить плодоножку, нарезать кружками, уложить ровным слоем на специальную фольгу для запекания. Филе осетра промыть, обсушить, нарезать порционными кусками и уложить на слой пормидоров. Затем рыбу посолить, поперчить, сбрызнуть соком половины лимона и оставить на несколько минут для пропитывания. Уложить поверх рыбы слоями жареные лук и грибы. Сыр натереть на крупной терке и равномерно посыпать им содержимое фольги. Края фольги завернуть таким образом, чтобы получилась коробочка, затем положить в форму и поставить в предварительно разогретую духовку. Запекать в течение 25–30 минут на среднем огне.

Готовое блюдо украсить нарезанным кружками лимоном и подать к столу прямо в фольге.

У помидора удалить плодоножку, нарезать кружками и уложить равномерным слоем на фольгу.

Подготовленное филе осетра выложить поверх помидоров, посолить и поперчить.

Сбрызнуть осетрину соком половины лимона и оставить на несколько минут для пропитывания.

Поверх рыбы выложить предварительно очищенный, измельченный и обжаренный лук.

Следующим слоем разложить очищенные, нарезанные и обжаренные шампиньоны.

Сыр натереть на крупной терке и равномерно посыпать им содержимое фольги.

Тушеная кукуруза с болгарским перцем

Продукты:

350 г консервированной кукурузы, по 1 болгарскому перцу красного и зеленого цветов, 1 луковица среднего размера, 100 мл мясного бульона, 2 дольки чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, 1–2 листа салата для украшения, перец черный молотый, соль.

Лук очистить и нашинковать. Дольки чеснока очистить и разрезать каждую на четыре части. Обжарить лук вместе с чесноком на сковороде с предварительно разогретым растительным маслом. Из консервированной кукурузы слить жидкость, кукурузу выложить на сковороду с жарящимися луком и чесноком, перемешать, уменьшить огонь до минимума и жарить еще 5 минут. У болгарских перцев удалить плодоножки и семена, нарезать кусочками и добавить их к содержимому сковороды, перемешать и оставить на слабом огне еще на 2–3 минуты. Зелень петрушки перебрать, промыть, обсушить, измельчить, положить в сковороду с готовящимся блюдом. Затем посолить, поперчить, перемешать, залить бульоном и тушить до готовности на слабом огне. Лист салата вымыть, обсушить и нарезать небольшими кусочками. Готовую кукурузу выложить на сервировочное блюдо, украсить кусочками салатного листа и подать к столу.

Лук очистить и нашинковать. Очищенный чеснок разрезать на 4 части.

Выложить кукурузу в сковороду с жарящимися луком и чесноком.

Обработанный болгарский перец выложить в сковороду с готовящимся блюдом.

Содержимое сковороды посолить, поперчить, залить бульоном и перемешать.

Картофель, запеченный в молоке с чесноком и белым перцем

Продукты:

3 крупных клубня картофеля, 3 дольки чеснока, 100 мл цельного молока, 50 г мягкого сыра, 2 ст. ложки панировочных сухарей, зелень петрушки, перец черный молотый, соль.

Картофель очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать крупными кружками. Чеснок очистить и измельчить с помощью ножа. Зелень петрушки перебрать, промыть, обсушить и нашинковать. Подготовленный картофель выложить в огнеупорную форму слоями, пересыпая каждый слой солью и белым перцем. Нарезанный тонкими брусочками сыр уложить сверху. Добавить к картофелю измельченные зелень петрушки и чеснок, залить теплым кипяченым молоком и посыпать панировочными сухарями. Поставить форму в предварительно разогретую до 180–200 °С духовку и запекать в течение 10–15 минут. Готовое блюдо подавать к столу в горячем виде, не выкладывая из формы.

Совет хозяйке:

Чтобы запеченный картофель получился вкуснее, можно

использовать нежирные сливки.

Предварительно очищенный, отваренный и охлажденный картофель нарезать крупными кружками.

Поверх картофеля выложить в форму нарезанный брусочками сыр, нашинкованную петрушку и измельченный чеснок.

Залить картофель теплым кипяченым молоком.

Посыпать содержимое формы панировочными сухарями.

Грибная запеканка с яйцами

Продукты:

250 г шампиньонов, 5 яиц, 100 г сыра твердых сортов, 2 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, зеленый лук для украшения, перец черный молотый, соль.

Лук очистить, опустить на несколько минут в холодную воду для удаления горечи и нашинковать. Грибы вымыть, очистить, обдать кипятком и нарезать небольшими кусочками. Подготовленные лук и грибы выложить в сковороду с предварительно разогретым растительным маслом и жарить до полуготовности, затем остудить. Одно яйцо разбить в небольшую миску, добавить соль и перец, взбить вилкой и вылить в грибы, перемешать. Полученную смесь выложить в огнеупорную форму. Яйца сварить, остудить, очистить и нарезать кружками. Выложить кружки яиц по краю блюда и несколько штук уложить на грибы в центре. Сыр натереть на крупной терке и высыпать тонким ровным слоем на содержимое блюда. Поставить блюдо с грибами и яйцами в предварительно разогретую духовку и запекать при температуре 150 °С в течение 10–15 минут. Зеленый лук перебрать, промыть, обсушить, удалить прикорневую часть и мелко нарезать. Готовые грибы посыпать измельченным зеленым луком и подать к столу, не выкладывая из формы для запекания.

Лук очистить и нашинковать.

Обработанные грибы нарезать кусочками.

Вареные яйца нарезать кружочками.

Смесь жареных грибов с луком, взбитым яйцом, солью и перцем выложить в огнеупорное блюдо.

Кружки яиц разложить по краю блюда, несколько штук выложить на грибы в центр.

Сыр натереть на крупной терке и высыпать тонким ровным слоем на содержимое блюда.

Свиные отбивные с яблоками

Продукты:

200 г свиной вырезки, 2 моркови, 2 яблока, 1 ст. ложка готовой горчицы, 2 ст. ложки растительного масла, 1 свежий огурец для украшения, зеленый лук, сухая приправа карри, перец черный молотый, соль.

Свиную вырезку промыть под холодной проточной водой, обсушить, разрезать на две части, отбить. Затем каждый кусок мясас двух сторон посыпать приправой карри, натереть солью и перцем, смазать горчицей и оставить на несколько минут для того, чтобы мясо пропиталось специями. Яблоки разрезать пополам, удалить сердцевину и нарезать тонкими дольками. Лук очистить и нашинковать. Большую часть очищенной моркови нарезать тонкими брусочками, остальную – фигурно, в виде цветов. Яблоки, морковь и лук обжарить в половине растительного масла. Отбивные жарить на отдельной сковороде с оставшимся маслом по 3–4 минуты с каждой стороны. Добавить яблоки с овощами, уменьшить огонь и тушить 5–8 минут. Зеленый лук нарезать: часть – крупными кусочками, часть – мелкими. Вымытый огурец нарезать кружками. Готовые отбивные выложить на сервировочное блюдо, сверху уложить немного яблок с овощами, остальные распределить по краю. Затем

украсить блюдо кружками огурца, цветами из моркови и зеленым луком.

Лук очистить и нашинковать. Вырезку разрезать на две части и отбить.

Яблоки разрезать пополам, удалить сердцевину, нарезать тонкими дольками.

Каждый кусок вырезки посыпать специями и смазать горчицей.

Большую часть очищенной моркови нарезать тонкими брусочками.

Подготовленные яблоки и лук обжарить на сковороде с растительным маслом.

В сковороду с готовящимися отбивными выложить жареные яблоки с луком.

Запеченные в фольге бараньи ребрышки

Продукты:

500 г бараньих ребрышек, 1 пучок зеленого лука, 2 помидора, 100 г сыра твердых сортов, 1 лимон, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ч. ложки сухого базилика, 2 дольки чеснока, зелень петрушки, перец черный молотый, соль.

Бараньи ребрышки промыть, нарезать порционными кусками таким образом, чтобы в каждом осталось по одному ребру. Затем все куски сложить в глубокую емкость, посыпать солью, перцем, базиликом, полить лимонным соком и оставить на 30 минут мариноваться. На сковороду с разогретым растительным маслом выложить замаринованные ребрышки, жарить до образования хрустящей корочки, затем переложить на фольгу для запекания. Зеленый лук перебрать, промыть, обсушить, отделить прикорневую часть, нашинковать ее и высыпать на ребрышки. Зеленые перья связать в декоративный пучок. У помидоров удалить плодоножки, нарезать полукружиями и разложить поверх лука. Сыр натереть на терке и посыпать им содержимое фольги. Края фольги завернуть коробочкой, затем поставить в разогретую духовку и запекать в течение 30 минут. Готовые ребрышки, не вынимая из фольги, уложить на блюдо. Украсить веточкой петрушки и пучком лука.

Подготовленные ребрышки посыпать специями и полить лимонным соком.

Предварительно обработанную прикорневую часть лука нашинковать.

У помидоров удалить плодоножки и нарезать тонкими полукружиями.

Высыпать нарезанный зеленый лук на обжаренные ребрышки.

Помидоры выложить ровным слоем поверх зеленого лука.

Натертый на крупной терке сыр высыпать на помидоры.

Цветная капуста, запеченная с сыром

Продукты:

300 г цветной капусты, 150 г сыра твердых сортов, 100 мл молока, 50 г сливочного масла, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 1 ч. ложка измельченной сухой зелени, перец черный молотый, соль.

Цветную капусту промыть под холодной проточной водой, обсушить, разобрать на соцветия с помощью ножа и выложить в форму для запекания. Сыр натереть на крупной терке, выложить в небольшую емкость, добавить панировочные сухари, сухую зелень, перец, соль и перемешать.

Затем добавить растопленное сливочное масло, залить теплым кипяченым молоком и еще раз перемешать. Подготовленной смесью залить цветную капусту. Форму поставить в предварительно разогретую до 150 °С духовку и запекать в течение 30–40 минут. Готовую цветную капусту подать к столу, не выкладывая из формы. Это блюдо можно подавать и в холодном виде, нарезав порционными кусками.

Совет хозяйке:

Всего 50 г цветной капусты удовлетворяют суточную потребность человеческого организма в витамине С.

Промытую и обсушенную цветную капусту разо-брать на соцветия.

В маленькой емкости смешать натертый сыр с панировочными сухарями.

В эту же емкость добавить соль, перец и измельченную сухую зелень.

Добавить к смеси сыра с сухарями и пряностями растопленное масло.

Залить содержимое емкости теплым кипяченым молоком и перемешать.

В форму с цветной капустой влить полученную смесь.

Лазанья с овощами

Продукты:

4 листа лазаньи, 2 помидора, 2 желтых болгарских перца, 200 г сыра творожного сорта, 250 г сыра «Гауда», 100 г сыра «Тильзитен», 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 100 г шпината, зелень укропа, листья салата, перец черный молотый, соль.

Лазанью отварить в подсоленной воде. Помидоры нарезать полукружиями, перцы – соломкой. Сыр «Тильзитен» натереть на крупной терке, ваыложить в глубокую емкость, добавить яйцо, половину панировочных сухарей, соль, перец, творожный сыр и перемешать до получения однородной массы. Шпинат и укроп перебрать, промыть, обсушить, нарубить, положить в емкость с сырной массой и перемешать. Сыр «Гауда» нарезать большими тонкими ломтиками. На дно огнеупорной формы выложить два листа лазаньи, три ломтика сыра «Гауда», затем слой помидоров и болгарских перцев. Следующим слоем выложить половину сырной массы. Все накрыть двумя листами лазаньи и выложить оставшиеся продукты слоями в той же последовательности. Сверху посыпать оставшимися сухарями. Форму поставить в разогретую духовку. Лазанью запекать в течение 20–25 минут. Готовую лазанью нарезать порционными кусками и выложить на

блюдо, выстеленное листьями салата.

В емкость с натертым сыром «Тильзитен» добавить яйцо и половину панировочных сухарей.

В ту же емкость выложить творожный сыр, соль, перец и перемешать до получения однородной массы.

Предварительно обработанные перцы и помидоры нарезать соответственно соломкой и полукружиями.

В форму выложить два отваренных листа лазаньи, три ломтика сыра «Гауда», помидоры и перцы.

Следующим слоем выложить массу, приготовленную из сырной смеси, шпината и укропа.

Выложить в форму еще один слой продуктов в той же последовательности и посыпать сухарями.

Макароны с грибами в томатном соусе

Продукты:

250 г макаронных изделий, 150 г свежих шампиньонов, 100 г сыра твердых сортов, 2 ст. ложки томатной пасты, 3 ст. ложки растительного масла, зелень укропа, перец черный молотый, соль.

Грибы вымыть, очистить и нарезать мелкими кусочками. На сковороду с разогретым растительным маслом выложить грибы и жарить до готовности примерно 20–25 минут. За 5 минут до готовности грибы посолить, поперчить, добавить томатную пасту и перемешать. Макароны опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, помешать, снова довести до кипения, уменьшить огонь и варить до готовности 3–5 минут. Воду слить, макароны промыть кипяченой водой и выложить в глубокую емкость. Сыр натереть на крупной терке. Зелень укропа перебрать, промыть, обсушить и нашинковать. В емкость с макаронами добавить натертый сыр и измельченный укроп, тщательно перемешать. Желательно, чтобы макароны оставались горячими и сыр успел расплавиться. Выложить подготовленную смесь макарон с сыром и укропом в сервировочное блюдо, оставив в центре пустое место. В центр блюда с макаронами выложить горкой обжаренные с томатной пастой грибы и подать к столу.

Грибы промыть, очистить и нарезать кусочками.

Добавить к жарящимся грибам томатную пасту.

Зелень укропа нашинковать, сыр натереть.

Смешать отваренные макароны с сыром и укропом.

Выложить смесь в сервировочное блюдо.

В центр блюда выложить жареные грибы.

Острое овощное рагу

Продукты:

300 г брокколи, 1 небольшой цуккини, 2 моркови, 2 луковицы, 2 моркови, 3 болгарских перца разного цвета, 2 помидора, 1 ч. ложка куркумы, 4 ст. ложки растительного масла, перец черный молотый, соль.

Брокколи промыть под холодной проточной водой, обсушить, отделить соцветия.

У болгарских перцев отделить плодоножки и семена, нарезать небольшими кубиками. Цуккини очистить от кожицы, удалить семена и нарезать небольшими кубиками.

У помидоров удалить плодоножку и нарезать кубиками. Лук очистить и нашинковать. Очищенную морковь нарезать мелкими кубиками. Глубокую сковороду поставить на огонь, влить растительное масло и довести до кипения. Положить в сковороду с кипящим маслом нарезанный цуккини, жарить 5–7 минут, добавить морковь, перемешать и жарить еще 5 минут. Затем положить в сковороду болгарский перец и лук, перемешать и продолжить жаренье. Содержимое сковороды посолить, поперчить, добавить куркуму и помидоры, перемешать, уменьшить огонь и тушить еще примерно 5–8 минут. Готовое рагу выложить в сервировочное блюдо и подать к столу. Острое

овощное рагу останется не менее вкусным и в холодном виде.

Отделить соцветия у подготовленной брокколи.

Обработанный болгарский перец нарезать небольшими кубиками.

Очищенный кабачок нарезать небольшими кубиками.

Обработанные помидоры нарезать кубиками, очищенный лук нашинковать.

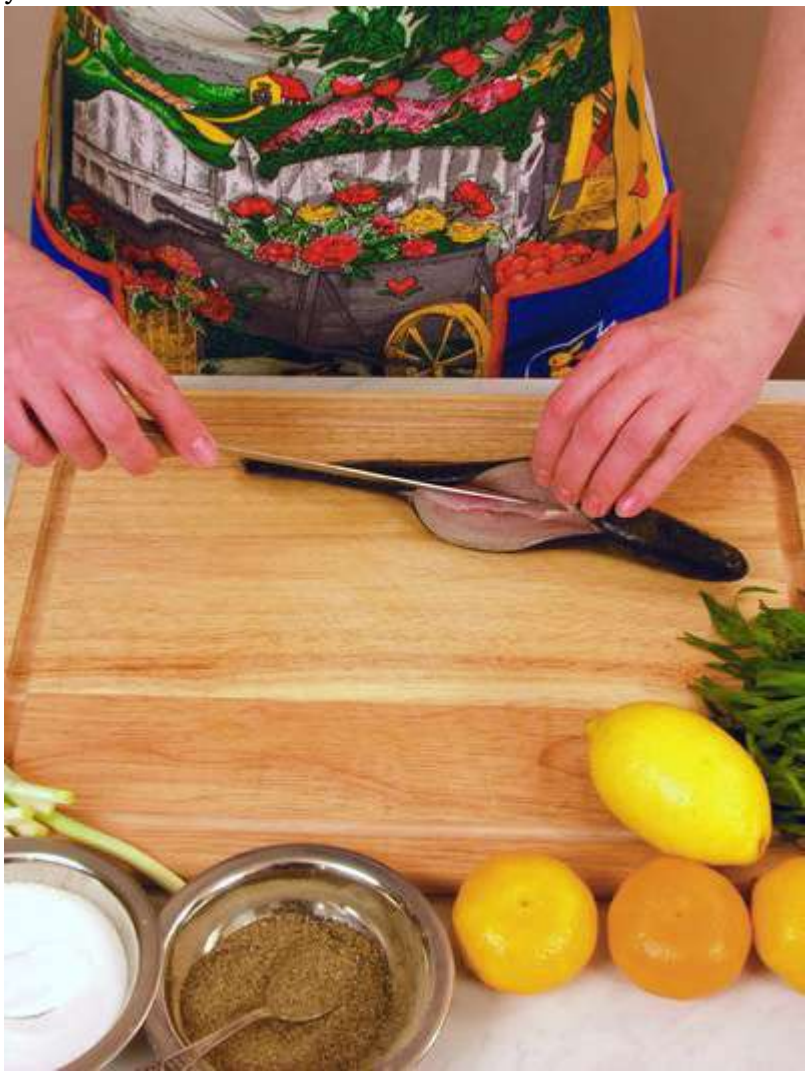
Форель, фаршированная черносливом и мандаринами

Продукты:

1 форель, 75 г чернослива, 2 мандарина, 1 пучок эстрагона, 1 пучок зеленого лука, 1 лимон, 2 ст. ложки растительного масла, листья салата, перец черный молотый, соль.

Форель очистить от чешуи, сделать надрез по спинке, удалить внутренности и спинной плавник, промыть под холодной проточной водой и обсушить. Затем сбрызнуть соком половины лимона и натереть солью и перцем изнутри и снаружи. Лук и эстрагон нашинковать, оставив несколько перьев лука и веточек эстрагона для украшения. Чернослив замочить на 2 часа в горячей воде. Затем воду слить, чернослив обсушить и нарезать мелкими кусочками. Мадарины очистить от кожуры, разделить на дольки и с каждой удалить кожицу. Чернослив смешать с эстрагоном, зеленым луком и дольками мандарина, оставив несколько штук для украшения. Полученной смесью нафаршировать форель, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и жарить примерно по 5 минут с каждой стороны на среднем огне. Готовую рыбу выложить на выстеленное салатными листьями блюдо, украсить дольками мандарина и

лимона, а также веточками эстрагона и зеленым луком и подать к столу.



Форель очистить от чешуи и удалить внутренности через спинной надрез.

Подготовленные зеленый лук и эстрагон нашинковать.

Дольки мандарина очистить от кожицы. Предварительно замоченный чернослив нарезать мелкими кусочками.

Форель нафаршировать смесью чернослива с эстрагоном, зеленым луком и дольками мандарина.

Жареная говядина с черносливом

Продукты:

350 г говяжьей вырезки, 100 г чернослива, 2 луковицы, 1 ст. ложка томатного соуса, 3 ст. ложки растительного масла, листья салата, зелень петрушки, перец черный молотый, соль.

Чернослив замочить в горячей воде на 2 часа, затем воду слить, чернослив обсушить, отделить косточки и нарезать кусочками. Говяжью вырезку промыть под холодной проточной водой, обсушить, нарезать кусочками среднего размера, посолить, поперчить, выложить на сковороду с предварительно разогретым растительным маслом и жарить до готовности на среднем огне примерно 35–40 минут. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами, выложить в сковороду с жарящейся говядиной, добавить томатную пасту и перемешать. Затем добавить подготовленный чернослив, уменьшить огонь, накрыть сковороду крышкой и тушить 5–8 минут. Сервировочное блюдо выстелить листьями салата, сверху выложить готовую говядину с черносливом, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Совет хозяйке:

Чтобы говядина прожарилась быстрее, ее нужно замариновать в уксусе.

Нарезанную кусочками вырезку посыпать перцем и солью.

Предварительно очищенный лук нарезать тонкими полукольцами.

Лук и томатную пасту добавить в сковороду с жарящейся говядиной.

Предварительно замоченный чернослив нарезать мелкими кусочками.

Овощное рагу со свиными ребрышками

Продукты:

250 г свиных ребрышек, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 3 моркови, 2 помидора, 100 г кабачка, 3 ст. ложки растительного масла, зелень укропа для украшения, перец черный молотый, соль.

Свиные ребрышки промыть под холодной проточной водой, обсушить, нарезать порционными кусками по межреберным промежуткам. Если ребрышки длинные, то их нужно предварительно разрубить пополам. Подготовленные ребрышки выложить в сковороду с предварительно разогретым растительным маслом и жарить до готовности в течение 30–35 минут. Очищенные и вымытые картофель и морковь нарезать тонкими брусочками, выложить в сковороду с жарящимися ребрышками, перемешать и продолжать жарить. Кабачок очистить от кожицы, удалить семена, нарезать мелкими кубиками и добавить к содержимому сковороды. Лук очистить, нашинковать, высыпать в готовящееся рагу и перемешать. У помидоров удалить плодоножки, нарезать небольшими дольками, добавить к содержимому сковороды вместе с солью и перцем, перемешать, убавить огонь и тушить 10–15 минут. Подготовленную зелень укропа нашинковать. Готовое рагу выложить в сервировочное блюдо и украсить зеленью укропа.

Подготовленные свиные ребрышки нарезать порционными кусками.

Очищенные картофель и морковь нарезать тонкими брусочками.

Кабачок очистить от кожицы и семян и нарезать небольшими кубиками.

У помидора удалить плодоножку и нарезать небольшими дольками.

Тушеная семга в сливочном соусе с укропом и огурцом

Продукты:

250 г филе семги, 100 мл сливок, 1 свежий огурец, 1 лимон, 2 ст. ложки растительного масла, зелень укропа, перец черный молотый, соль.

Филе семги промыть под холодной проточной водой, разрезать на 2 порционных куска, посыпать перцем и солью и сбрызнуть соком половины лимона. Огурец вымыть, обсушить, половину измельчить с помощью ножа. Другую половину нарезать тонкими полукружиями. Зелень укропа перебрать, промыть, обсушить и нашинковать, оставив несколько веточек для украшения готового блюда. Сливки влить в сковороду с предварительно разогретым растительным маслом и тщательно перемешать. Добавить в масляно-сливочную смесь измельченные зелень укропа и огурец, еще раз перемешать, уменьшить огонь и тушить до загустения.

В готовый соус положить куски семги и тушить приблизительно 20 минут, перевернув один раз в процессе тушения. Оставшуюся половину лимона нарезать тонкими кружками. Готовую семгу выложить на тарелки по одному куску

на каждую, полить соусом, украсить веточками укропа и кружками лимона. Полукружия огурца разложить по краю тарелки в качестве гарнира и слегка посолить.

Куски семги посолить, поперчить и сбрызнуть соком половины лимона.

Половину огурца измельчить. Зелень укропа нашинковать.

Сливки влить в сковороду с предварительно разогретым растительным маслом.

Измельченные огурец и зелень укропа добавить в масляно-сливочную смесь.

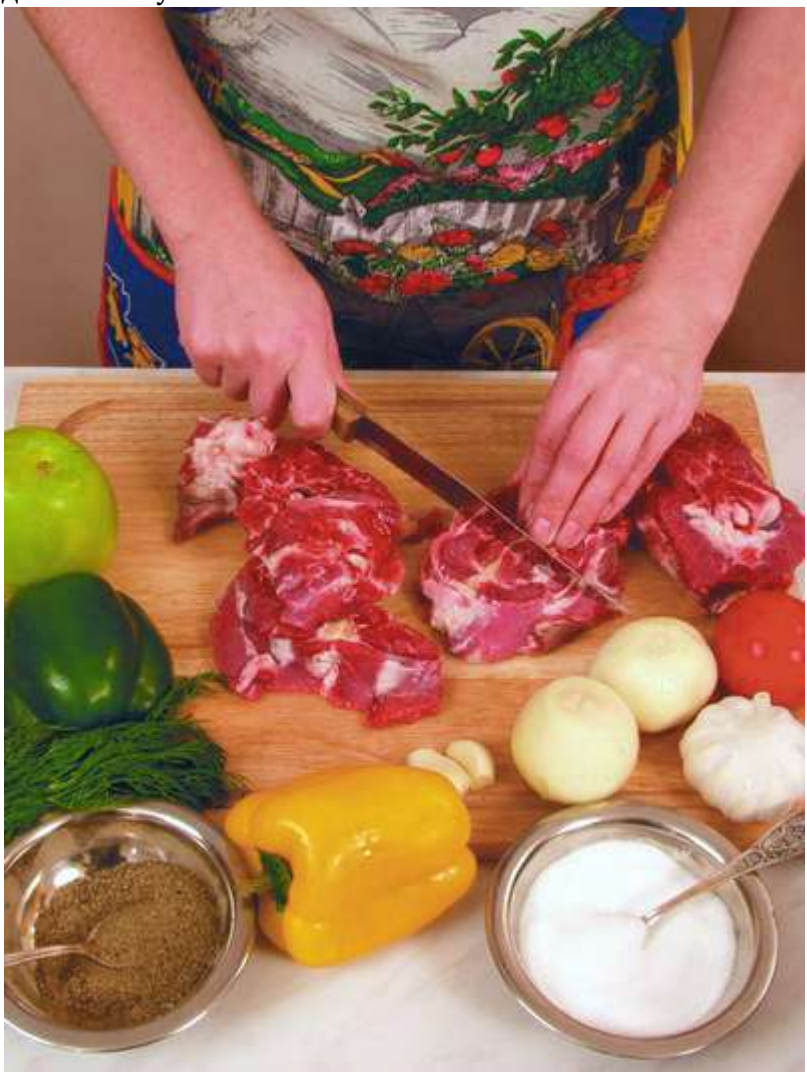
Хашлама

Продукты:

400 г филе баранины, 2 болгарских перца зеленого и желтого цветов, 2 луковицы, 1 большой помидор, 1 яблоко твердых сортов, 2 дольки чеснока, зелень петрушки для украшения, перец черный молотый, соль.

Филе баранины промыть под холодной проточной водой, обсушить и нарезать тонкими ломтиками. Лук очистить и нарезать тонкими кольцами. У болгарских перцев удалить плодоножки и семена и нарезать небольшими кусочками. У помидора удалить плодоножку и нарезать кружками. Яблоко разрезать пополам, удалить сердцевину и, не очищая от кожицы, нарезать небольшими кусочками. Чеснок очистить и измельчить с помощью ножа. Подготовленное мясо посыпать перцем и солью, уложить на дно кастрюли. Поверх баранины выложить слоями измельченный чеснок, кусочки яблока, кольца лука, кружки помидора и кусочки болгарского перца. Содержимое кастрюли залить небольшим количеством воды и поставить тушить на слабый огонь примерно на 45–50 минут. Если баранина слишком постная, можно добавить 1–2 ст. ложки сливочного масла. Зелень петрушки перебрать, промыть и обсушить. Готовую хашламу выложить в сервировочное блюдо, украсить веточками петрушки

и подать к столу.



Подготовленное филе баранины нарезать тонкими ломтиками.

Предварительно очищенный лук нарезать кольцами.

Яблоко нарезать небольшими кусочками, помидор – кружками.

В кастрюлю уложить мясо, чеснок, яблоко, лук, помидор и болгарский перец.

Бараньи отбивные на ребрышках с запеченным картофелем

Продукты:

450 г баранины на ребрышках, 4 клубня картофеля, 4 свежих шампиньона, 75 г сыра твердых сортов, 3 дольки чеснока, 4 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки майонеза, зелень петрушки и базилика для украшения, сушеный розмарин, перец черный молотый, соль.

Баранину промыть под холодной проточной водой, обсушить, нарезать порционными кусками по межреберным промежуткам, отбить каждый кусок и посыпать розмарином, перцем и солью. Картофель вымыть, очистить и нарезать кубиками. Грибы очистить, вымыть, нарезать мелкими кусочками, выложить вместе с картофелем в сковороду с 2 ст. ложками разогретого растительного масла и жарить до готовности в течение 10–12 минут. Сыр натереть на крупной терке. Чеснок очистить, измельчить и смешать с сыром. Картофель с грибами выложить в маленький сотейник, посыпать смесью сыра и чеснока, поставить в разогретую до 150 °С духовку и запекать до расплавления сыра. Мясо выложить в сковороду с разо-гретым растительным маслом и жарить до готовности. В центр блюда выложить картофель с

грибами, затем разложить баранину, украсить все зеленью петрушки и базилика, полить майонезом.

Подготовленные куски баранины отбить молотком.

Каждый кусок посыпать розмарином, перцем и солью.

Очищенный и вымытый картофель нарезать кубиками.

Сыр натереть на крупной терке, смешать с измельченным чесноком.

Голубцы в томатном соусе

Продукты:

300 г свиного фарша, 100 г риса, 1 небольшой кочан капусты, 3 помидора, 2 ст. ложки томатной пасты, 2 ст. ложки сметаны, зелень петрушки, перец черный молотый, соль.

Свиной фарш положить в глубокую емкость, поперчить, посолить и перемешать. Рис перебрать, промыть холодной водой, добавить в фарш и еще раз перемешать. Из кочана капусты вырезать кочерыжку, затем кочан разобрать на листья и у каждого при необходимости срезать утолщения. Подготовленные капустные листья опустить на несколько минут в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, затем охладить. На каждый капустный лист выложить немного фарша и аккуратно завернуть в виде конвертика. У помидоров удалить плодоножку и два нарезать мелкими кусочками, а один – дольками. Для приготовления соуса в небольшую емкость положить томатную пасту, добавить сметану, нарезанные помидоры, немного соли и перца и тщательно перемешать. Подготовленные голубцы уложить в кастрюлю, залить полученным соусом и поставить на средний огонь. Тушить голубцы до готовности в течение 35–40 минут. Готовые голубцы разложить по тарелкам, полить соусом, украсить дольками помидора и веточками петрушки.

Из кочана капусты вырезать кочерыжку и разобрать его на листья.

Разложить фарш на капустные листья и аккуратно завернуть в виде конвертиков.

Для приготовления соуса в небольшой емкости смешать томатную пасту и сметану.

Голубцы уложить в кастрюлю и залить полученным соусом.

Голубцы в виноградных листьях

Продукты:

250 г филе баранины, 75 г риса, 2 луковицы, 6 маринованных виноградных листьев, 2 дольки чеснока, 150 мл жидкой сметаны, зелень укропа и петрушки, перец черный молотый, соль.

Филе баранины промыть под холодной проточной водой, обсушить, нарезать небольшими кусочками, пропустить через мясорубку и положить в глубокую емкость. Лук очистить, разрезать на несколько частей, также пропустить через мясорубку и выложить в емкость с фаршем. Рис перебрать, промыть и добавить к содержимому емкости. Затем все поперчить, посолить и тщательно перемешать. На каждый вино-градный лист выложить немного фарша и аккуратно завернуть в виде конвертика. Подготовленные голубцы опустить в кастрюлю с небольшим количеством кипящей подсоленной воды и тушить до готовности на слабом огне в течение 30–40 минут.

Зелень петрушки перебрать, промыть, обсушить. Для приготовления соуса укроп измельчить вместе с очищенным чесноком, положить в небольшую емкость, залить сметаной, немного посолить и тщательно перемешать. Готовые голубцы выложить на сервировочное блюдо, украсить зеленью петрушки и подать к столу. Отдельно подать соус.

Подготовленное филе баранины нарезать кусочками.

Предварительно очищенный лук разрезать на несколько частей.

Промытый рис добавить в емкость с пропущенными через мясорубку мясом и луком, поперчить, посолить и перемешать.

Приготовленный фарш выложить на виноградные листья и аккуратно свернуть их в виде конвертиков.

Кальмары, фаршированные шампиньонами и капустой

Продукты:

4 тушки кальмаров, 100 г капусты, 100 г шампиньонов, 100 г филе морской рыбы, 150 г сливок, 1 луковица, 1 помидор, 2 дольки чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, зеленый лук, перец черный молотый, соль.

Тушки кальмаров промыть под холодной проточной водой, удалить хрящи и пленки, еще раз промыть и обсушить. Грибы очистить, вымыть, нарезать мелкими кусочками. Капусту нашинковать. Лук очистить и мелко нарезать. У помидора удалить плодоножку и нарезать мелкими кубиками. Чеснок очистить и измельчить. Рыбу промыть, обсушить и нарезать мелкими кусочками. Подготовленные грибы, капусту и рыбу выложить в сковороду с предварительно разогретым растительным маслом, перемешать и жарить до готовности. Затем добавить помидоры, лук и чеснок и жарить еще 5 минут. Готовой охлажденной смесью нафаршировать тушки кальмаров, сколоть края шпажками, уложить в глубокую сковороду, залить сливками, добавить перец и соль и тушить 5–7 минут на среднем огне. Зеленый лук перебрать, промыть, удалить прикорневую часть и

нашинковать. Готовые кальмары выложить на тарелки, полить соусом, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Обработанные грибы нарезать мелкими кусочками.

Подготовленную капусту выложить в сковороду с жарящимися грибами.

Нафаршировать тушки кальмаров смесью из грибов, капусты, рыбы, помидора и лука.

Подготовленные кальмары уложить в кастрюлю и залить сливками.

Котлеты из сома с овощами

Продукты:

300 г филе сома, 1 клубень картофеля, 1 свежий огурец, 1 морковь, 2 ломтика белого хлеба, 1 яйцо, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 4 ст. ложки растительного масла, перец белый молотый, соль.

Филе сома промыть под холодной проточной водой, обсушить и нарезать небольшими кусочками. С ломтиков хлеба срезать корочку, мякиш на 2–3 минуты опустить в теплое молоко, затем пропустить через мясорубку вместе с рыбой. Фарш выложить в глубокую емкость, поперчить, влить взбитое в отдельной емкости яйцо с солью и тщательно вымешать. Из полученной массы сформовать две котлеты, обвалять в панировочных сухарях, положить на сковороду с предварительно разогретым растительным маслом и жарить до готовности. Морковь и картофель вымыть, отварить, охладить, очистить и нарезать тонкими брусочками. Огурец нарезать ломтиками. Готовые котлеты выложить на блюдо, гарнировать картофелем и морковью и украсить ломтиками огурца.

Совет хозяйке:

Для приготовления рыбных котлет также можно

использовать судака.

Подготовленное филе сома нарезать небольшими кусочками.

В небольшой емкости взбить яйцо с солью.

В смесь рыбного фарша с яйцом и солью добавить перец и перемешать.

Из полученной массы сформовать котлеты и обвалять их в панировочных сухарях.

Равиоли с шампиньонами и сыром

Продукты:

2 стакана муки, 200 г шампиньонов, 1 яйцо, 100 г сыра твердых сортов, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, зелень укропа, сметана, соль.

Муку просеять, высыпать горкой в глубокую емкость, в центре сделать углубление и разбить туда яйцо. Добавить соль, примерно 100 мл воды и замесить крутое тесто. Готовое тесто оставить на 10–15 минут для набухания клейковины. Грибы очистить, вымыть и нарезать мелкими кусочками. Лук очистить и нашинковать. Выложить грибы и лук в сковороду с предварительно разо-гретым растительным маслом и жарить до готовности в течение 10–15 минут, затем остудить. Тесто разделить на две части и раскатать два прямоугольных пласта толщиной около 2 мм. На первый пласт разложить ложкой жаренные с луком грибы таким образом, чтобы оставались одинаковые промежутки. Вторым пластом накрыть начинку, соединить края и специальным ножом разрезать тесто на квадраты. Подготовленные равиоли опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, еще раз довести до кипения и варить на слабом огне до готовности примерно 5–7 минут. Готовые равиоли выложить на блюдо, посыпать натертым на

крупной терке сыром, полить сметаной и украсить зеленью укропа.

В емкость с просеянной мукой разбить яйцо.

В ту же емкость влить воду и замесить тесто.

Подготовленные грибы и лук мелко нарезать.

Разложить грибы на пласт теста.

Накрыть пласт с начинкой вторым пластом.

Разрезать тесто с начинкой на квадраты.

Печень, запеченная с чесноком

Продукты:

300 г свиной печени, 3 дольки чеснока, 1 морковь, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 2 лавровых листа, 6 горошин душистого перца, зелень укропа, перец черный молотый, соль.

Печень промыть под холодной проточной водой. Морковь вымыть, очистить, разрезать вдоль на 2–3 части, положить в кастрюлю, залить 1 л воды, добавить лавровый лист, душистый перец и соль, довести до кипения и кипятить около 5 минут. В кипящий отвар опустить печень и варить 3–4 минуты. Затем печень вынуть, нарезать тонкими брусочками, выложить в сковороду с растопленным сливочным маслом и поперчить. Чеснок очистить, нарезать тонкими ломтиками и выложить поверх печени. Зелень укропа нашинковать, оставив несколько веточек для украшения. Содержимое сковороды посыпать укропом и панировочными сухарями, затем поставить в предварительно разогретую до 150 °С духовку и запекать в течение 5–8 минут. Готовую печень выложить на блюдо и украсить веточками укропа.

Совет хозяйке:

Чеснок уникален, так как содержит более 600 полезных веществ.

Опустить печень в кипящую воду с морковью и специями.

Отваренную печень нарезать тонкими брусочками.

Поверх печени выложить нарезанный ломтиками чеснок.

Содержимое сковороды посыпать рубленым укропом и панировочными сухарями.

Пряные креветки с рисом

Продукты:

350 г креветок, 150 г риса сорта басмати, 1 болгарский перец, 1 помидор, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 1 л куриного бульона, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка куркумы, 2 лавровых листа, 5–6 горошин душистого перца, соль.

Креветки опустить в кипящую подсоленную воду, добавить лавровый лист и перец горошком и варить 3–4 минуты. Отвар слить, креветки остудить и очистить от панцирей. Лук очистить и нашинковать.

У болгарского перца удалить плодоножку и семена и нарезать мелкими кубиками.

У помидора удалить плодоножку и нарезать мелкими кусочками. Высыпать нашинкованный лук на сковороду с предварительно разогретым растительным маслом и жарить до золотистого цвета, затем добавить болгарский перец и помидор, перемешать и тушить 3–4 минуты на слабом огне. К содержимому сковороды добавить креветки и куркуму, перемешать и тушить еще 2–3 минуты. Рис перебрать, промыть, опустить в кипящую подсоленную воду и варить до готовности. Воду слить, готовый рис промыть кипяченой водой, заправить сливочным маслом. На одну половину сервировочного блюда выложить рис, на другую –

готовые креветки с овощами и соусом и подать к столу.

Десерты

Невозможно представить себе праздничный стол без десерта! В этом качестве к столу подаются фрукты и ягоды, конфеты, различные печенья, пироги и торты. Практически все виды выпечных и кондитерских изделий могут стать достойным дополнением праздничного стола, если проявить фантазию и украсить их должным образом. Изысканный и праздничный вид тортам придают украшения из фруктов, специальных разноцветных посыпок и фигурок, изготовленных из цветной сахарной смеси.

Неоценимую помощь в оформлении праздничных десертов окажут следующие приспособления: специальные ножи,

кондитерский шприц с набором фигурных насадок, корнетик и многое другое. Обладая фантазией и терпением, можно самый простой пирог превратить в произведение искусства. Однако красивое оформление не должно идти впереди вкусовых качеств.

Для приготовления десертов необходимо выбирать только высококачественные продукты. Также следует помнить о сбалансированности и сочетаемости подаваемых к праздничному столу блюд.

Например, если на столе присутствовали в большом количестве сытные мясные блюда, то десерт должен быть легким: для этого прекрасно подойдут фрукты, ягоды, мороженое.

Если же закуски, салаты и основные блюда были приготовлены преимущественно из овощей, то бисквитный торт с шоколадом и масляным кремом порадует гостей и не нанесет ущерба их здоровью. И конечно, нужно позаботиться о соответствующих напитках, как горячих, так и холодных, которые прекрасно дополнят десерт.

Торт «Летняя фантазия»

Продукты:

1 стакан муки, 2 стакана сахара, 1 ст. ложка растительного масла, 5 яиц, 1 стакан сливок, 10 г желатина, 150 г очищенных грецких орехов, 2 яблока, 1 апельсин, 2 киви, 50 г вишни.

В глубокую посуду разбить яйца, всыпать 1 стакан сахара, все перемешать и поставить на водяную баню. После того как масса нагреется примерно до 40–50° С, охладить ее, взбивая, до комнатной температуры. Затем всыпать просеянную муку, замесить бисквитное тесто, вылить в предварительно смазанную растительным маслом форму и поставить на 35–45 минут в разогретый до 200 °С духовой шкаф. Выпеченный бисквит охладить, затем разрезать на два пласта. Каждый корж пропитать кремом, приготовленным из взбитых с оставшимся сахаром сливок и желатина, и соединить их. Затем верхнюю и боковые поверхности торта обмазать кремом, бока обсыпать обжаренными и измельченными грецкими орехами. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками. Киви очистить и нарезать полукружиями. Апельсин очистить от кожуры, разделить на дольки и удалить с них кожицу. Вишню промыть в холодной воде. Яблоки выложить на середину торта в виде лепестков цветка, а остальные фрукты – в виде чашечки. Торт подавать к

столу не разрезая.

Торт «Бархатный берег»

Продукты:

1 стакан муки, 6 ст. ложек сахара, 3 яйца, 2 стакана сладкой творожной массы, 1 стакан фруктового повидла, 1/2 стакана жирных сливок, 15 г желатина, 100 г шоколада.

Отделить желтки от белков. Желтки растереть с 2 ст. ложками сахара, белки с 2 ст. ложками сахара взбить в тугую пену и соединить полученные массы. Муку просеять и осторожно всыпать во взбитую смесь, аккуратно перемешать. Тесто разлить в три формы и поставить на 20–25 минут в разогретую до 200–220 °С духовку. Во время выпекания не стоит открывать дверцу духовки, так как воздушное бисквитное тесто сразу осядет. Испеченные коржи остудить. Для улучшения вкуса бисквит можно некоторое время подержать в холодильнике и пропитать ароматизатором. Пока бисквит выстаивается, приготовить начинку и крем: творожную массу взбить миксером, добавить в нее повидло, перемешать и полученную смесь толстым слоем нанести на коржи. Уложить бисквиты друг на друга и смазать кремом, приготовленным из сливок, взбитых с оставшимся сахаром и предварительно разведенным в воде желатином. Шоколад натереть на крупной терке и посыпать коржи. Оставшийся крем выложить в кондитерский шприц или корнетик

и украсить поверхность торта.

Торт «Весенняя поляна»

Продукты:

1 стакан муки, 7 ст. ложек сахара, 3 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, 100 мл сливок, 1 стакан жирной сметаны, 2 стакана творога или творожной массы, 10 г желатина, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 1 ст. ложка растительного масла, ромашки из сахарной массы, кокосовая стружка.

Белки отделить от желтков, взбить с 2 ст. ложками сахара до получения пышной массы. Желтки растереть с 2 ст. ложками сахара. Полученные массы смешать, вылить в емкость с мукой, добавить ванильный сахар и замесить однородное тесто. Форму смазать маслом, посыпать панировочными сухарями, заполнить ее на 3/4 приготовленным тестом, разровнять поверхность и поставить на 20–25 минут в разогретую до 200 °С духовку. Испеченный корж остудить. Сливки взбить с 2 ст. ложками сахара и разделить на две неравные части. В большую добавить сметану и творог и тщательно перемешать. Предварительно замоченный желатин растворить в небольшом количестве горячей воды и вылить в сметанно-творожную массу. Покрыть приготовленной начинкой бисквитный корж и оставить в холодном месте застывать.

К оставшимся сливкам добавить 1 ст. ложку сахара, взбить,

поместить в кондитерский шприц и оформить бордюры торта. Верх торта украсить кокосовой стружкой и ромашками.

Торт «Воскресенье»

Продукты:

1 стакан муки, 2 стакана сахара, 3 яйца, 260 г брусники, 1 стакан творога, 1 1/2 стакана сливок, 10 г желатина, разноцветная кондитерская посыпка.

Желтки отделить от белков и растереть с 1 стаканом сахара. Белки взбить в тугую пышную пену и смешать с желтками. Полученную массу соединить с просеянной мукой и перемешать. Готовое тесто выложить в форму, выровнять поверхность и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 25–30 минут. Испеченный бисквит вынуть из духовки, с помощью тонкого ножа отделить от формы, срезать боковые части и дать коржу остыть. Разрезать охлажденный бисквит на три пласта. Приготовить начинку и крем: бруснику промыть в холодной воде, обсушить и смешать с творогом. Желатин замочить в кипяченой воде и, когда набухнет, развести 1 ст. ложкой горячей воды. Половину сливок взбить с половиной оставшегося сахара, влить туда раствор желатина и перемешать.

В крем добавить начинку, полученной массой смазать бисквитные коржи и уложить их друг на друга. Взбить оставшуюся часть сливок и сахара, смазать бока и верх торта. Остаток крема выложить в кондитерский мешочек или шприц и

украсить изделие по бордюру. Разноцветной посыпкой покрыть боковые стороны и верх торта.

Торт «Снежная ночь»

Продукты:

1 стакан муки, 100 г сливочного масла, 1 ч. ложка соды, 3 яйца, 2,5 стакана сахара, 2 ст. ложки порошка какао, 1 ст. ложка растительного масла, 1 стакан сливок, 10 г желатина, 100 г тертого шоколада.

Размягченное сливочное масло растереть с 2 стаканами сахара добела, добавить взбитые желтки. Отдельно взбить охлажденные белки и соединить их с масляной смесью. Просеянную муку смешать с содой и какао-порошком, всыпать в готовую массу и замесить тесто. Вылить тесто в предварительно смазанную растительным маслом форму и поставить в нагретый духовой шкаф. Выпекать изделие при температуре 190–200 °С в течение 35–50 минут. Для приготовления крема сливки взбить с оставшимся сахаром, добавить приготовленный раствор желатина и перемешать. Добавить в крем половину тертого шоколада и еще раз взбить. Выпеченный бисквит охладить и разрезать горизонтально на три пласта. Каждый из них тщательно промазать кремом и соединить. Боковые стороны торта обсыпать приготовленной бисквитной крошкой, а верх аккуратно смазать кремом. Расплавленным шоколадом нанести на поверхность торта сетку.

С помощью кондитерского мешочка с резной трубкой украсить изделие завитушками из крема.

Десерт «Волшебные плоды»

Продукты:

250 г чернослива, 150 г грецких орехов, 150 мл сливок 25 %-ной жирности, 100 г сахара или сахарной пудры.

Чернослив промыть, залить горячей водой и оставить на 2 часа для набухания. Затем воду слить, у чернослива удалить косточки, еще раз промыть теплой водой и обсушить. Грецкие орехи очистить от скорлупы, удалить перегородки и разделить на четвертинки. Внутрь каждой ягоды положить по одной четвертинке грецкого ореха и выложить подготовленный чернослив на сервировочное блюдо. В глубокую емкость вылить сливки, всыпать сахар или сахарную пудру и взбить с помощью миксера до образования пены. Процесс взбивания будет проходить быстрее, если сливки предварительно охладить. Взбитыми сливками залить чернослив и подать к столу. Для приготовления этого десерта вместо сливок можно использовать слегка растаявший пломбир.

Совет хозяйке:

Чтобы грецкие орехи приобрели более насыщенный вкус и изысканный аромат, их рекомендуется поджарить в очищенном виде на сковороде.

Грецкие орехи очистить от скорлупы и разделить на четвертинки.

В каждую ягоду чернослива вложить по одной четвертинке грецкого ореха.

Сливки и сахар взбить в отдельной емкости с помощью миксера до образования пены.

Выложенный на сервировочное блюдо чернослив залить взбитыми с сахаром сливками.

Десерт «Бабушкин сад»

Продукты:

2 крупных зеленых яблока, 1 ст. ложка ежевики, 1 ст. ложка черники, 50 мл сливок 25 %-ной жирности, 1 лимон, 1 ст. ложка сахара или сахарной пудры.

У предварительно вымытых яблок срезать верхнюю часть и специальным приспособлением или чайной ложкой удалить мякоть и сердцевину таким образом, чтобы получились формочки с толщиной стенок примерно 3–4 мм. Подготовленные яблоки сбрызнуть изнутри соком лимона. Яблочную мякоть измельчить, положить в отдельную емкость, добавить предварительно охлажденные сливки и сахар или сахарную пудру и мешать до получения однородной пышной массы. Полученной начинкой нафаршировать яблоки, положить их на противень, затем поверх начинки выложить по несколько ягод ежевики и черники и посыпать сахаром. Противень с яблоками поставить в предварительно разогретую до 150–180° С духовку и запекать до готовности в течение 10–15 минут. Готовый десерт выложить на сервировочное блюдо, слегка охладить и подать к столу. Оставшиеся ягоды ежевики и черники подать к столу в отдельных розетках. Яблоки также можно фаршировать нежирным творогом, вместо лесных ягод используя малину, клубнику и абрикосы или

курагу и изюм.

Из подготовленных яблок вынуть мякоть и сердцевину.

Измельченную мякоть яблок смешать с сахаром и сливками.

Полученной массой нафаршировать яблоки.

Поверх начинки выложить по несколько ягод ежевики и черники.

Десерт «Лед и пламень»

Продукты:

100 г ежевики, 100 г черники, 100 г голубики, 3 ст. ложки сахара, 100 мл густых сливок, 2 яйца, 100 г клубничного пломбира.

Ягоды перебрать, удалить веточки и плодоножки, положить в дуршлаг, промыть под холодной проточной водой и дать остаткам воды стечь. Затем подготовленные ягоды выложить в огнеупорную форму для запекания. В отдельную емкость вылить белки, предварительно отделенные от желтков, всыпать сахар или сахарную пудру и взбивать в течение 4–6 минут венчиком. Добавить к содержимому емкости сливки и взбивать еще 2–3 минуты. Полученной смесью залить ягоды, поставить форму в предварительно разогретый до 200 °С духовой шкаф и запекать в течение 10–15 минут. Форму с запеченными ягодами вынуть из духовки, поместить сверху шарик клубничного пломбира и подать к столу.

Совет хозяйке:

Ягодные десерты нужно готовить непосредственно перед употреблением и по возможности уменьшать время тепловой обработки, чтобы сохранить максимум витаминов.

Ягоды выложить в форму для запекания.

Отделить белки от желтков.

В смесь белков с сахаром добавить сливки и взбить венчиком.

Полученную смесь влить в форму с ягодами.

Яблочный мусс с тертым шоколадом

Продукты:

2 яблока мягких сортов, 50 мл жирных сливок, 50 г манной крупы, 50 г сахара, 50 г шоколада, молотая корица.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, опустить в 0,2 л кипящей воды, добавить сахар и корицу и варить 7–10 минут. Готовые яблоки вынуть, охладить и довести до пюреобразного состояния в блендере. Отвар процедить, добавить манную крупу и варить при непрерывном помешивании 3–4 минуты, затем снять с огня, остудить. Добавить яблочное пюре, взбить.

В процессе взбивания ввести охлажденные сливки. Полученную пышную массу выложить в форму и поставить в холодильник на 30–40 минут. Шоколад натереть на крупной терке. Форму с муссом на несколько секунд опустить в горячую воду, затем аккуратно выложить мусс на сервировочное блюдо, посыпать тертым шоколадом и подать к столу.

Совет хозяйке:

Хранить мусс в холодильнике можно только в закрытой посуде, так как он впитывает окружающие запахи.

Отваренные яблоки довести до пюреобразного состояния в блендере.

При непрерывном помешивании всыпать в отвар манную крупу.

К содержимому кастрюли добавить яблочное пюре и смешать.

Взбить полученную смесь, постепенно добавляя охлажденные сливки.

Десерт «Избушка с секретом»

Продукты:

400 г творога, 150 г бисквитного печенья, 100 г фигурного цветного мармелада, 50 г шоколада, 50 г сахара, 150 мл клюквенного сиропа.

Творог выложить в глубокую емкость, добавить сахар и тщательно перемешать. Затем добавить мармелад и предварительно натертый шоколад и еще раз перемешать, чтобы мармелад равномерно распределился по всему объему творога. Бисквитное печенье опустить в емкость с клюквенным сиропом и оставить для пропитывания. Затем выложить дно и стенки металлической формы подготовленным печеньем, заполнить творожной массой и поставить в холодильник на 1 час. Форму с готовым десертом накрыть сервировочным блюдом и аккуратно перевернуть, затем форму снять. Десерт подается к столу в охлажденном виде. По желанию блюдо можно украсить свежими ягодами.

Совет хозяйке:

Десерты, для приготовления которых используются молочные продукты в сочетании с ягодами и фруктами, не подлежат длительному хранению, так как являются скоропортящимися.

Добавить в емкость с творожно-сахарной смесью мармелад.

Содержимое емкости посыпать предварительно натертым шоколадом.

Пропитанным в клюквенном сиропе печеньем выложить дно и бока формы.

Творожной смесью заполнить выложенную печеньем форму.

Малиновое желе

Продукты:

200 г малины, 1 пакетик желатина, 75 г сахара, 1 лимон.

Ягоды малины перебрать, удалить плодоножки, выложить в дуршлаг, промыть под холодной проточной водой и оставить на несколько минут, чтобы остатки воды стекли. Желатин высыпать в отдельную емкость, залить горячей водой, размешать и оставить на 35–40 минут для набухания. Налить в кастрюлю 0,2 л воды, поставить на огонь, довести до кипения, добавить сахар и подготовленную малину, оставив несколько ягод для украшения, перемешать и кипятить 4–5 минут. Отвар процедить и влить в него при непрерывном помешивании растворенный желатин. Затем добавить сок половины лимона, перемешать, разлить по формам и поставить в холодильник для застывания примерно на 1,5–2 часа. К столу желе можно подавать в форме, украсив сверху ягодами, а можно аккуратно перевернуть форму, выложить желе на сервировочное блюдо и украсить ягодами по краю. По желанию допустимо использовать для украшения кружочек лимона.

Совет хозяйке:

Для улучшения вкуса в желе можно добавлять ликер или

коньяк.

Опустить в кипящую воду подготовленную малину.

В отвар малины влить при непрерывном помешивании растворенный желатин.

Желе разлить по формам для застывания.

Украсить готовое желе ягодами малины.

Десерт «Сладкая охота»

Продукты:

3 банана, 1 небольшой ананас, 1 большая груша, 1 ст. ложка меда.

Бананы очистить от кожуры и два нарезать небольшими кусочками, а один – косыми тонкими ломтиками и оставить для украшения. Ананас очистить, нарезать кольцами, затем каждое разделить на несколько равных частей. Грушу вымыть, очистить от кожицы, разрезать пополам, удалить сердцевину и нарезать крупными кубиками. Подготовленные фрукты нанизать на деревянные шпажки в следующем порядке: кубик груши, кусочек ананаса, кусочек банана, снова ананас и т. д. С обоих концов шпажек должно остаться расстояние, достаточное для того, чтобы они держались на бортиках небольшого противня. Нанизанные кусочки фруктов смазать со всех сторон медом, выложить на противень и поставить его в предварительно разогретую до 150 °С духовку. Фрукты запекать примерно 10–15 минут до образования золотистой корочки. Чтобы концы шпажек не подгорали, их нужно смочить холодной водой. Готовые фрукты выложить на сервировочные тарелки, не снимая со шпажек, украсить ломтиками свежего банана и подать к столу. Этот десерт останется не менее вкусным и в холодном виде. Для

приготовления фруктовых шашлычков также можно использовать яблоки и персики.

Очищенные бананы нарезать небольшими кусочками.

Подготовленную грушу нарезать крупными кубиками.

Подготовленные фрукты нанизать на шпажки.

Шашлычки смазать со всех сторон медом.

Пирог «Белочкин подарок»

Продукты:

3,5 стакана муки, 0,5 стакана овсяных хлопьев, 150 г маргарина, 1 стакан сахара, 1 ч. ложка питьевой соды или разрыхлителя теста, 3 яйца, 1 лимон, 1 пакетик ванилина, 100 г очищенных грецких орехов, 100 г черники, соль по вкусу.

Муку просеять, высыпать в глубокую емкость, добавить сахар, питьевую соду или разрыхлитель, ванилин и соль и перемешать.

В ту же емкость положить размягченный маргарин и перетереть руками до однородной сыпучей консистенции. Затем добавить яйца, замесить крутое тесто, обернуть его бумагой или тканевой салфеткой и положить на 1 час в холодильник. Ягоды черники перебрать, промыть и дать воде стечь.

В отдельной емкости смешать подготовленную чернику, орехи и овсяные хлопья. Охлажденное тесто разделить на две части. Одну раскатать в круглый пласт и выложить его на дно огнеупорной формы для выпечки. Сверху ровным слоем выложить подготовленную начинку. Вторую часть теста натереть на крупной терке над пластом с начинкой таким образом, чтобы она вся была закрыта. Форму с содержимым поставить в предварительно разогретую духовку и выпекать пирог при температуре 200 °С в течение 20–25 минут. Готовый пирог подать

к столу на разделочной доске или сервировочном блюде.

Просеянную муку высыпать в глубокую емкость, удобную для смешивания.

Добавить размягченный маргарин, ванилин и разрыхлитель.

В эту же емкость высыпать сахар и соль и перетереть содержимое руками.

Разбить в мучную смесь яйца, замесить крутое тесто и положить его в холо-дильник.

В форму для выпечки, выстеленную пластом, раскатанным из половины теста, выложить начинку.

Вторую часть теста натереть на крупной терке таким образом, чтобы за-крыть всю начинку.

Десерт «Банановый рай»

Продукты:

100 г сахара или сахарной пудры, 2 яйца, 2 банана, 100 мл сливок 25 %-ной жирности, 50 г черники, цветная карамельная посыпка для украшения.

Яичные белки отделить от желтков и вылить в глубокую емкость, удобную для смешивания. Добавить к ним сахар или сахарную пудру и взбить с помощью миксера до образования густой пышной массы. Полученную массу выложить четырьмя равными порциями в форме бананов на выстеленный пергаментной бумагой противень.

Бананы очистить и разрезать пополам вдоль. Каждую половину банана аккуратно выложить на белково-сахарную смесь. Противень с содержимым поставить в предварительно разогретую до 150 °С духовку и запекать в течение 10–15 минут. Чернику перебрать, выложить в дуршлаг, промыть под проточной водой, оставить на несколько минут, чтобы вода стекла, затем выложить в глубокую емкость. Добавить к чернике сливки и взбить с помощью миксера до однородной массы. Готовые бананы слегка остудить, переложить на сервировочные тарелки по две штуки на каждую, полить черничным соусом, украсить карамельной цветной посыпкой и подать к столу. Для приготовления этого

десерта лучше использовать недозрелые бананы.

Яичные белки с сахаром взбить с помощью миксера до образования густой пышной массы.

Полученную массу выложить в форме бананов на выстеленный пергаментной бумагой противень.

Очищенные бананы разрезать вдоль на 2 части.

Сливки с черникой взбить с помощью миксера.

Русский десерт

Продукты:

4 яблока, 2 груши, 1 лимон, 100 г сахара.

Яблоки и груши вымыть и очистить от кожицы. Груши разрезать пополам и удалить сердцевину. Лимон обдать кипятком и разрезать пополам. Подготовленные фрукты и половину лимона положить в кастрюлю и залить холодной водой таким образом, чтобы она полностью покрывала плоды. Лимон добавляется для подкисления воды, которая в этом случае предохраняет яблоки и груши от потемнения. Кожицу от фруктов положить в другую кастрюлю, туда же высыпать сахар, добавить нарезанную кружочками другую половину лимона, залить 0,3 л кипятка, поставить на огонь и варить примерно 10 минут. Готовый сироп процедить в глубокую емкость и выложить в нее фрукты. Яблоки и груши нужно выдержать в сиропе не менее 1 часа, чтобы они хорошо пропитались. Перед подачей к столу яблоки и половинки груш нужно переложить в сервировочное блюдо и залить сиропом.

Совет хозяйке:

Для дополнительной ароматизации сиропа в него можно добавить корицу и гвоздику, а также заменить часть сахара

медом.

Кожицу от фруктов положить в отдельную кастрюлю.

Добавить к содержимому кастрюли сахар и залить кипятком.

Готовый сироп процедить в глубокую емкость.

Яблоки и груши выложить в горячий сироп.

Торт «Первоцветы»

Продукты:

2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 4 ст. ложки сахара, 3 яйца, 200 г клубничного повидла, 150 г измельченных грецких орехов, 300 г сливочного масла, 1 стакан сахарной пудры, разноцветные цветы из сахарной массы.

Разбить в кастрюлю яйца, всыпать сахар, все перемешать и разогреть полученную смесь до 40–50 °С на водяной бане. Во время подогревания массу непрерывно взбивать венчиком. Затем кастрюлю снять с водяной бани и при непрерывном взбивании охладить массу до температуры 18–20 °С. После того как объем смеси-основы увеличится в два раза, всыпать в нее просеянную через сито муку, крахмал и тщательно перемешать. Тесто разлить по трем формам и поместить в разогретую духовку. Выпекать в течение 25 минут при температуре 200–220° С. Готовым коржам дать вылежаться в прохладном месте. Клубничное повидло смешать с половиной измельченных грецких орехов и нанести на коржи. Масло взбить с сахарной пудрой и смазать полученным кремом бисквиты. Верх и бока торта также обмазать кремом и посыпать измельченными орехами. Остаток крема поместить в кондитерский мешок или шприц и украсить им бордюры изделия. На торт выложить сахарные цветы. К столу торт подавать не

разрезая.

Торт «Тропический полдень»

Продукты:

1 стакан муки, 7 ст. ложек сахара, 3 яйца, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 1 ст. ложка растительного масла, 1 1/2 стакана жирных сливок, 10 г желатина, 1 плод манго, 100 г консервированных ананасов, кокосовая стружка.

Белки взбить в тугую пену, желтки растереть с половиной сахара и смешать с белками. Добавить в полученную массу муку, замесить тесто, выложить его в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму и поместить на 20–25 минут в разогретую до 180–200 °С духовку. Испеченный бисквит остудить и с помощью тонкого ножа отделить от формы. Боковые стороны выровнять, удалив выступающие полоски. Оставить бисквит на некоторое время в холодном месте, затем разрезать на три пласта. Сливки взбить с сахаром, добавить разведенный в воде желатин, перемешать и разделить полученный крем на две части, одну из которых использовать для прослойки двух коржей. Нарезанный кусочками плод манго выложить на крем между бисквитами и соединить коржи. Верх и боковые поверхности торта смазать оставшейся частью крема и посыпать кокосовой стружкой.

С помощью кондитерского мешочка, шприца или корнетика

украсить верхнюю часть изделия кремом, поверх которого выложить кусочки консервированных ананасов.

Торт «Клубничная фантазия»

Продукты:

1 стакан муки, 10 ст. ложек сахара, 3 яйца, 2 стакана сливок, 20 г желатина, 350 г свежей клубники.

Белки отделить от желтков и взбить с 2 ст. ложками сахара до образования крепкой воздушной пены. Желтки растереть с таким же количеством сахара, осторожно смешать с белками и всыпать в полученную массу просеянную муку. Тесто разделить на две части, каждую вылить в приготовленные формы и поместить на 20–25 минут в разогретую до 200–220° С духовку. Готовые коржи остудить. Взбить сливки с 4 ст. ложками сахара. Желатин залить водой; когда набухнет, развести 2 ст. ложками горячей воды, остудить и половину влить во взбитые сливки. Клубнику вымыть, разрезать на половинки и разделить на две части, одну из которых смешать со сливками. Для приготовления торта понадобится форма со съемным дном. Один корж поместить на дно этой формы, сверху нанести слой крема и положить второй корж. Его также смазать приготовленным кремом, распределить по поверхности оставшуюся клубнику и залить приготовленным по основному рецепту желе. После того как желе застынет, переложить торт на блюдо и украсить с помощью кондитерского мешочка с крестообразным отверстием

бока изделия.

Торт «Совершенство»

Продукты:

1 стакан муки, 6 яиц, 1 1/2 стакана сахара, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 150 г измельченных грецких орехов, 100 г абрикосового джема, 1 банан, 1 киви, 2 мандарина, 5–6 ягод винограда, кокосовая стружка или светлая бисквитная крошка.

Приготовить бисквитное тесто на водяной бане. Для этого в глубокой посуде взбить яйца, всыпать сахар, все перемешать и поставить на водяную баню. После того как сахарно-яичная масса нагреется примерно до 40–50 °С, охладить ее до комнатной температуры и смешать с просеянной мукой, картофельным крахмалом и грецкими орехами. Все ингредиенты хорошо перемешать и замесить бисквитное тесто. Готовое бисквитное тесто вылить в заранее смазанную растительным маслом форму, при этом заполнив ее на 3/4 высоты, и поставить на 35–50 минут в разогретую до 200–220 °С духовку. Выпеченный бисквит охладить, разрезать горизонтально на три пласта, каждый намазать джемом и уложить друг на друга. Боковые поверхности коржей обсыпать кокосовой стружкой или бисквитной крошкой, сверху выложить нарезанные дольками фрукты – мандарины, бананы и киви, между которыми разложить ягоды винограда.